
INHOUD

Inhoud

Bedieningspaneel	5
Toestelbeschrijving	6
Toebehoren	7
Gebruik van de toebehoren	8 - 9
Eigenschappen	10
Over deze handleiding	11
Veiligheidsvoorschriften	12 - 14
Elektrische veiligheid	12
Veiligheid tijdens gebruik	13
Afvoeren van verpakking en toestel	15
Inbouwen en aansluiten	16 - 17
Veiligheidsvoorschriften tijdens de installatie	16
Inbouwen	16
Elektrische aansluiting	17
Ingebruikname	18 - 19
Instellen van de klok	18
Oven reinigen	19
Gebruik van de oven	20 - 28
Instellen ovenfuncties	20
Oven functies	21
Temperatuur instellen	22
De oven uitschakelen	22
Eindtijd instellen	22 - 23
Kooktijd	23
Uitgestelde starttijd	24 - 25
Kookwekker	26
De "Auto Cook" functie	27
Ovenverlichting in- en uitschakelen	28
Kinderslot	28
Geluidssignaal uitschakelen	28
Oven functies	29 - 39
1. Boven- en onderwarmte	29
2. Bovenwarmte + hete lucht	30
3. Hete lucht	31
4. Maxi grill	32
5. Grill	33
6. Onderwarmte en hete lucht	34
7 Automatische programma's voor OX6411K	35 - 37
8 Automatische programma's voor OX6411F/OX6492F	38 - 39

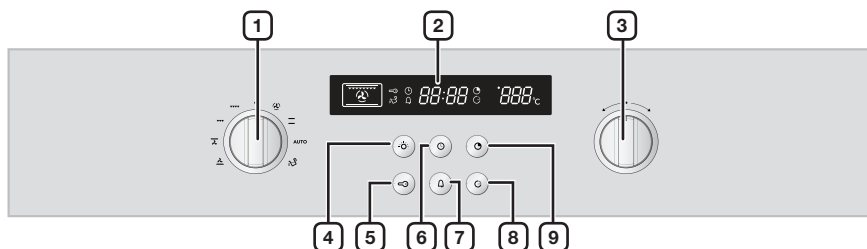
INHOUD

Inhoud

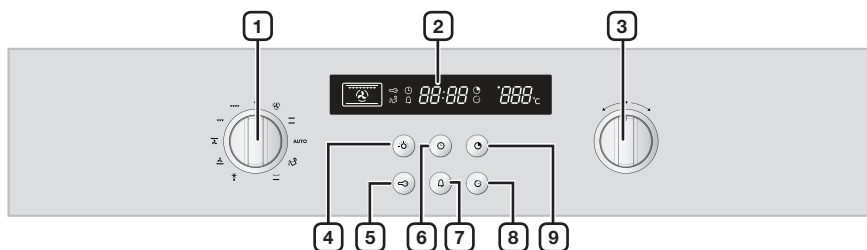
Reinigen en onderhoud.	40 - 47
Aqua Clean functie	40
Interieur van de oven	41
Buitenzijde van de oven	41
Roestvrijstalen ovenfront.	41
Grafiet zwart ovenfront	41
Accessoires.	41
Katalytische zelfreinigende wanden (OX6411K).	42
Handmatig reinigen.	42
Reinigen met hoge temperatuur	42
Reinigen van de ovendeur	43 - 44
Reinigen van de zijgeleiders	45
Reinigen van het bovenelement	46
Vervangen van de lamp	47
Storingen.	48
Fout- en veiligheidscodes	49
Technische specificaties	50
Uw oven en het milieu.	51

BEDIENINGSPANEEL

OX6411F/OX6492F

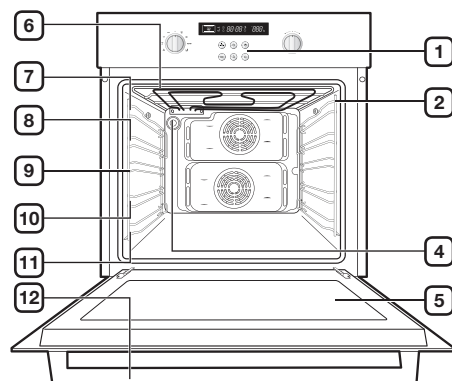


OX6411K

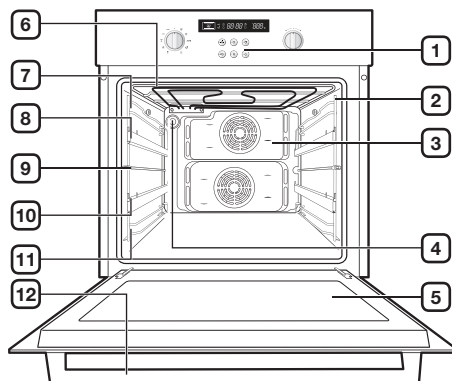


- | | |
|----------------------------|---------------|
| 1. FUNCTIEKNOP | 6. DAGTIJD |
| 2. DISPLAY | 7. KOOKWEKKER |
| 3. TIJD- / TEMPERATUURKNOP | 8. EINDTIJD |
| 4. VERLICHTING | 9. KOOKTIJD |
| 5. KINDERSLOT | |

TOESTELBESCHRIJVING



**OX6411F
OX6492F**



OX6411K

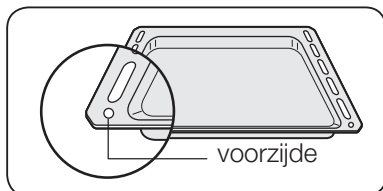
- | | |
|--|---------------|
| 1. Bedieningspaneel | 7. Niveau 5 |
| 2. Zijgeleider | 8. Niveau 4 |
| 3. Katalitische geëmailleerde binnenoven | 9. Niveau 3 |
| 4. Ovenverlichting | 10. Niveau 2 |
| 5. Glazen overdeur | 11. Niveau 1 |
| 6. Bovenelement | 12. Deurgreep |

Let op

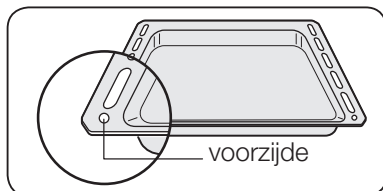
- De inschuifniveaus zijn van beneden naar boven genummerd.
- De niveaus 3, 4 en 5 worden voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- Niveau 1 wordt voornamelijk gebruikt voor bakken en braden.
- Zie de kooktabellen in deze handleiding voor de juiste inschuifniveaus voor uw gerechten.

TOEBEHOREN

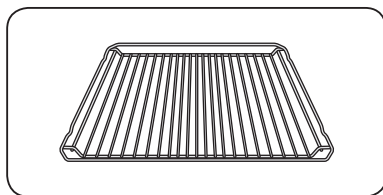
De onderstaande toebehoren worden met de oven meegeleverd:



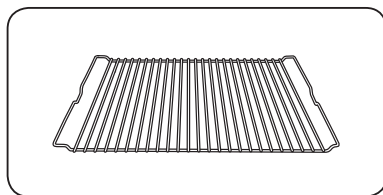
- 1** Bakplaat
De bakplaat gebruikt u voor het bakken van koekjes of ander plaatgebak.



- 2** Diepe braadslede
De diepe braadslede is geschikt voor het braden van vlees en als vangschaal om jus of vet op te vangen.



- 3** Ovenrooster
Cake- en bakvormen kunt u op het ovenrooster plaatsen. U kunt het rooster ook gebruiken om er een braadslede of grillplaat op te plaatsen.



- 4** Grillrooster
Schuif voor het grillen het grillrooster altijd samen met de braadslede in de oven.

Let op

- Zorg ervoor dat de toebehoren altijd correct in de geleiders zijn geschoven. Tussen de braadslede en de ovenbodem moet minimaal 2 cm ruimte zijn.
- Wees voorzichtig bij het uit de oven nemen van gerechten. U kunt zich branden aan warme gerechten en hete oventoebehoren.
- Schuif de braadslede op niveau 1 in de oven om kookvocht op te vangen.
- Tijdens het braden van vlees kunt u (voorgekookte) aardappelen en groente langs de rand van de braadslede rangschikken. Deze worden dan tergelijktijd gegaard.

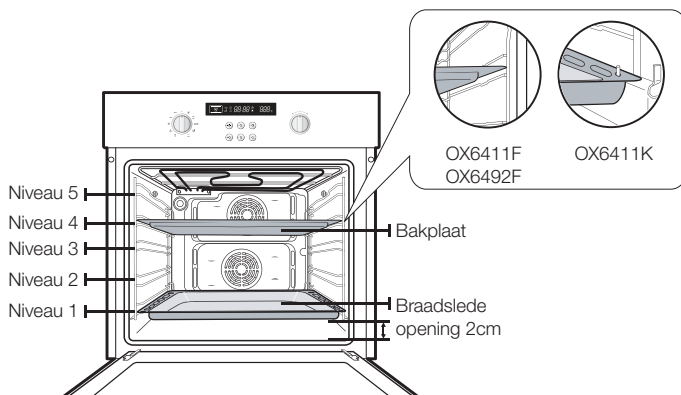
GEBRUIK VAN DE TOEBEHOREN

Schuif de bakplaat, diepe braadslede en roosters tussen de zijgeleiders in de oven. Wees voorzichtig bij het uit de oven nemen van warme gerechten. De oven en toebehoren kunnen heet zijn.

Voorbeeld

Niveau 4: bakplaat

Niveau 1: diepe braadslede



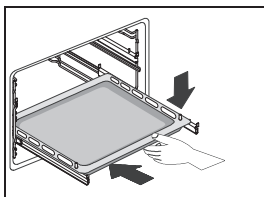
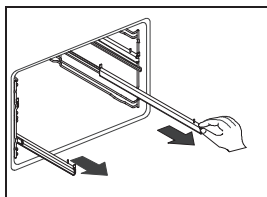
Let op

Wanneer u de diepe braadslede of de bakplaat gebruikt om kookvocht op te vangen, let er dan op dat deze op de juiste wijze in de zijgeleiders is geschoven. Wanneer deze tijdens het bakken of braden op de ovenbodem rusten kunnen ze het emaille beschadigen. Tussen de bakplaat of braadslede en de ovenbodem moet minimaal 2 cm ruimte zijn.

Telescopische geleiders (OX6411K)

De telescopische geleiders en de oventoebehoren worden zeer heet! Bescherm uw handen daarom altijd met ovenwanten of pannenvlappen. De telescopische geleiders bevinden zich in de oven aan weerszijden op drie niveau's.

- Trek eerst de geleiders op het gekozen niveau uit de oven.
- Plaats vervolgens het rooster of de bak- of braadslede op de geleider. Let op de ronde openingen in de bakplaat (zie illustratie). Bij het plaatsen van het rooster moet u het rooster stevig aandrukken tussen de geleiders. Schuif de geleiders terug in de oven. Nadat u de geleiders volledig in de oven heeft teruggeschoven sluit u de ovendeur.



GEBRUIK VAN DE TOEBEHOREN (VERVOLG)

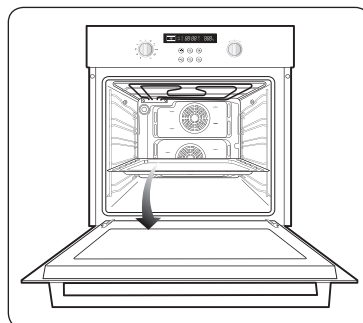
Ovenrooster, bakplaat en diepe braadslede

Plaatsen van het ovenrooster

Plaats het ovenrooster op ieder gewenst niveau.

Plaatsen van de bakplaat en de diepe braadslede

Plaats de bakplaat en/of de diepe braadslede op ieder gewenst niveau.



EIGENSCHAPPEN

Beveiligde maximale bereidingstijd

Wanneer u geen bereidingstijd heeft ingesteld, schakelt de oven zichzelf uit zoals in de onderstaande tabel is aangegeven.

<i>Maximale bereidings bij verschillende temperaturen</i>	
Tot 105 °C	16 uur
Van 105 °C tot 240 °C	8 uur
Van 245 °C tot 300 °C	4 uur

- De oven is tevens voorzien van een thermische maximaalbeveiliging. Wanneer de oven te warm wordt grijpt de beveiliging in en schakelt de verwarmingselementen uit tot de oven voldoende is afgekoeld.

Koelventilator

Tijdens het bakken en braden blaast de ventilator warme lucht door de ventilatieopeningen aan de voorzijde naar buiten. Na het uitschakelen van de oven blijft de ventilator nog draaien om de keukenkastjes te beschermen. De ventilator stopt automatisch wanneer de oven is afgekoeld tot 60 °C of na 25 minuten.

HET GEBRUIK VAN DEZE HANDLEIDING

Bedankt voor de aanschaf van deze ATAG inbouwoven. Deze handleiding bevat belangrijke veiligheidsvoorschriften en essentiële informatie over het gebruik en het onderhoud van uw nieuwe oven. Lees deze handleiding zorgvuldig voordat u het apparaat gebruikt en bewaar hem als naslagwerk voor toekomstig gebruik.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Dit toestel mag alleen door een hiertoe bevoegd installateur geïnstalleerd worden. Hierbij dienen de bijgevoegde installatievoorschriften en de plaatselijk geldende veiligheidsvoorschriften gevolgd te worden.

Electrische veiligheid

Controleer het toestel op transportschade. Sluit een beschadigd toestel niet aan.

- Dit toestel mag alleen door een hiertoe **bevoegd installateur** worden aangesloten.
- Mocht er een storing optreden of is het toestel beschadigd, laat het dan eerst deskundig repareren voordat u het in gebruik neemt.
- **Reparaties** mogen uitsluitend uitgevoerd worden door technici die zijn geïnstrueerd door de servicedienst. Is het apparaat defect, schakel dan de zekering in de meterkast uit of haal de netstekker uit het stopcontact. Neem contact op met de klantenservice.
- Om onveilige situaties te vermijden moet een beschadigde aansluitkabel door de servicedienst worden vervangen.
- Zorg ervoor dat de aansluitkabel niet in contact kan komen met delen van de oven die heet kunnen worden.
- Het toestel is voorzien van een stekker en mag alleen op een geaard stopcontact worden aangesloten. De groepen in de meterkast moeten gezekeerd zijn met minimaal 16 A (C of B karakteristiek installatie-automaat).
- Als de stekker na installatie niet meer bereikbaar is, moet de aansluiting voorzien worden van een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm.
- Gebruik geen adapters of verlengsnoeren. Deze kunnen warm worden tijdens gebruik, waardoor brand kan ontstaan.
- Het gegevensplaatje bevindt zich aan de binnenzijde aan de rechterkant.
- Schakel de stroomtoevoer uit tijdens het schoonmaken van de oven of tijdens het uitvoeren van reparaties.
- Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van de oven.

WAARSCHUWING

- Dit apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Zorg dat u de hete delen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt tenzij er voortdurend op hen wordt gelet.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, alsmede personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of met ontbrekende ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies krijgen in veilig gebruik van het apparaat en begrijpen wat de betreffende gevaren zijn. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden als zij niet onder toezicht staan.

Veiligheid tijdens gebruik

- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten.
- Tijdens gebruik wordt de binnenzijde van de oven zeer heet. Raak de elementen en het interieur pas aan nadat de oven volledig is afgekoeld.
- Bewaar geen brandbare materialen in de oven.
- De buitenzijde van de oven kan warm worden nadat de oven gedurende een lange periode bij hoge temperaturen is gebruikt.
- Wees tijdens het bakken voorzichtig met het openen van de deur omdat warme stoom kan ontsnappen.
- Let op bij het bereiden van gerechten die alcohol bevatten. Alcohol damp kan vlam vatten wanneer zij bij hoge temperatuur in contact komt met de hete oven delen.
- Gebruik geen hogedrukreinigers om de oven schoon te maken.
- Houd kinderen op veilige afstand van de oven tijdens het bakken of braden.
- Diepvriesgerechten (pizza) altijd op een rooster bereiden. De bakplaat kan vervormen door de grote temperatuurverschillen die in de bakplaat ontstaan.
- Giet nooit koud water op de warme ovenbodem. Het emaille kan beschadigd raken.
- Sluit de ovendeur tijdens het bakken en braden.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN (VERVOLG)

- De ovenbodem nooit afdekken met aluminiumfolie. Aluminiumfolie houdt warmte tegen, en geeft daardoor slechte bakresultaten. Bovendien kan het emaille van de ovenbodem beschadigd raken.
- Door vruchtensappen kunnen moeilijk te verwijderen vlekken achterblijven op de ovenbodem. Gebruik daarom bij het bereiden van vochtig gebak (appeltaart) de diepe braadslede als vangschaal.
- Zet geen oventoebehoren op de open ovendeur.
- Kleinere hoeveelheden vragen een kortere bereidingstijd. Wanneer de in recepten aangegeven bereidingstijden worden toegepast kunnen ze verbranden.
- Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om het risico op een elektrische schok te vermijden. Tijdens gebruik wordt de binnenzijde van de oven zeer heet.

AFVOEREN VERPAKKING EN TOESTEL

Afvoeren van het verpakkingsmateriaal

- De verpakking van dit toestel is recyclebaar.
- U kunt het materiaal afvoeren conform de voorschriften in de lokale overheid.

Afvoeren oude apparaten

WAARSCHUWING

Voordat u het oude apparaat afvoert moet u er zich van verzekeren dat het voor uw medemensen geen risico meer vormt.

Neem de stekker van het oude apparaat uit het stopcontact en knip de volledige aansluitkabel van het het apparaat.

Om het milieu te beschermen is het belangrijk dat oude apparaten op verantwoorde wijze en conform de voorschriften van de lokale overheid waar u woont worden afgevoert.

INBOUWEN EN AANSLUITEN

Veiligheidsvoorschriften voor het inbouwen

Dit toestel mag alleen door een hiertoe bevoegd installateur geïnstalleerd worden.

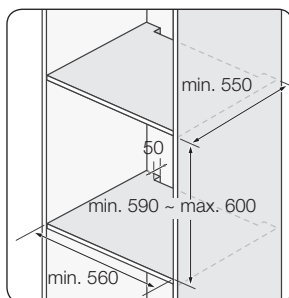
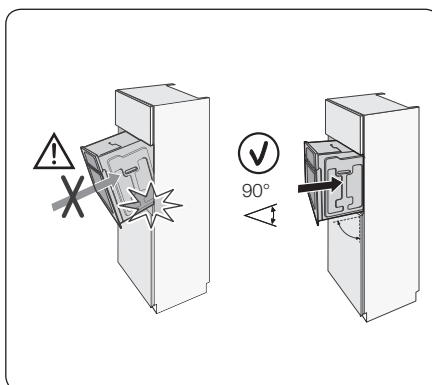
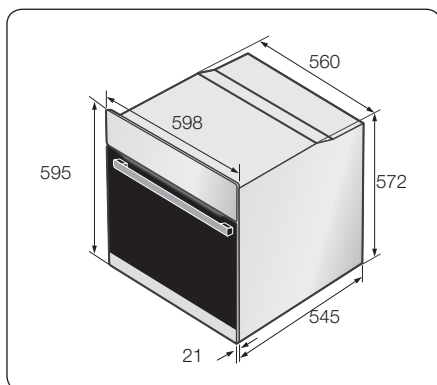
Hierbij dienen de bijgevoegde installatievoorschriften en de plaatselijk geldende veiligheidsvoorschriften gevolgd te worden.

- Controleer voordat u met inbouwen begint of het aansluitpunt spanningsloos is. Schakel zonodig de zekering in de meterkast uit.
- Het keukenkastje waarin de oven wordt ingebouwd moet voldoende stabiel zijn en voldoen aan de voorschriften in DIN 68930.

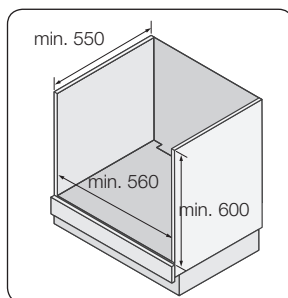
Inbouwen

U kunt deze oven inbouwen onder het aanrechtblad of in een hoge kast.

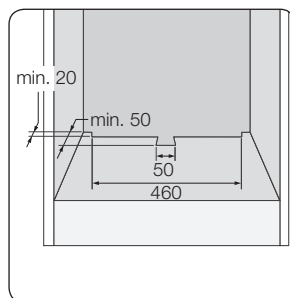
- Houd rekening met de minimaal vereiste afstanden.
- Schuif de oven recht en haaks in de nis.



Hoge kast

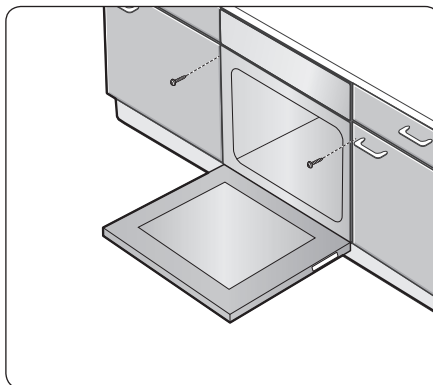


Onder het aanrechtblad



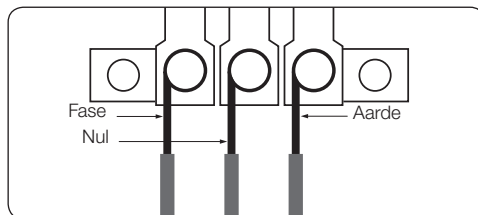
INBOUWEN EN AANSLUITEN (VERVOLG)

- Zet de oven aan weersijden vast met bevestigingsschroeven.
- Verwijder het beschermfolie van de deur en het interieur nadat de oven volledig is ingebouwd.



Aansluitkabel monteren

De kabel moet worden aangesloten zoals op het gegevensplaatje op de achterzijde van de oven staat aangegeven. Alleen een erkend elektrotechnisch installateur mag het toestel aansluiten conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Wanneer u een vaste aansluiting wilt maken dient u er voor te zorgen dat de aansluiting is voorzien van een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm.

Let op

Zodra de spanning is aangesloten vindt er een initialisatie plaats. De verlichting zal een aantal seconden doven. De aansluitkabel (H05 RR-F or H05 VV-F, Min. 1.5 m, 1.5~2.5 mm²) moet voldoende lengte hebben zodat de oven op de vloer voor de nis geplaatst kan worden, terwijl de stekker zich in de wandcontactdoos bevindt.

Open de behuizing aan de achterzijde van de oven aan de onderkant (gebruik een platte schroevendraaier) en draai de schroeven van het aansluitblok los en monteer vervolgens de aders op de juiste plaats.

De aansluiting voor de aardedraad is gemerkt met het aardeteken (⏏).

De wandcontactdoos moet na het inbouwen van de oven bereikbaar blijven.

Atag kan geen aansprakelijkheid aanvaarden voor ongelukken die ontstaan door het ontbreken van of een foutief aangesloten aardverbinding.

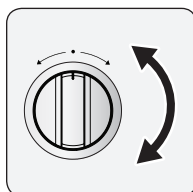
INGEBRUIKNAME

Instellen van de dagtijd

Zodra het toestel is aangesloten licht het display op het bedieningspaneel kort op. Na 3 seconden verschijnt '12:00' in het display.



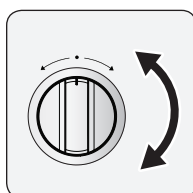
- 1** Druk op de **dagtijdtoets**.
Het symbool '●' en '12:' gaan knipperen.



- 2** Voorbeeld: 1:30 instellen.
Stel met de **tijd- / temperatuurknop** het gewenste uur in.



- 3** Druk op de **dagtijdtoets**.
Het symbool '●' en ':00' gaan knipperen.



- 4** Stel met de **tijd- / temperatuurknop** het gewenste aantal minuten in. Het symbool '●' blijft knipperen.



- 5** Druk nogmaals op de **dagtijdtoets** om het instellen te voltooien of wacht ca. 10 seconden. Het '●' symbool zal doven en '30' stopt met knipperen. Het display geeft nu de dagtijd aan en de oven is gereed om te gebruiken.



INGEBRUIKNAME (VERVOLG)

Eerst schoonmaken

Reinig de oven zorgvuldig voordat u deze gaat gebruiken.

- Gebruik geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen het oppervlak van de oven aantasten. Voor ovens met een geëmailleerd front zijn speciale reinigingsmiddelen verkrijgbaar.

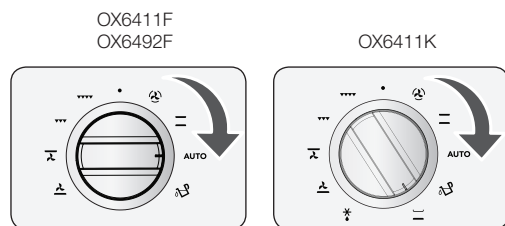
Maak de oven als volgt schoon:

1. Open de oven deur. De ovenlamp gaat aan.
2. Reinig de geleiders aan de zijkanten en alle toebehoren met een sopje van afwasmiddel en droog ze met een zachte doek.
3. Reinig het interieur op dezelfde wijze.
4. Neem het front af met een vochtige doek.

Controleer of de dagtijd correct is ingesteld. Verwijder de toebehoren uit de oven en schakel de oven een uur lang in op 200 °C. Tijdens het eerste opwarmen van kan de oven enigszins ruiken. Dit is normaal. Zorg tijdens het eerste opwarmen voor voldoende ventilatie van de keuken.

DE OVEN GEBRUIKEN

Een ovenfunctie instellen



Draai de **functieknop** op de gewenste ovenfunctie.

- De oven start automatisch na 5 seconden.

DE OVEN GEBRUIKEN (VERVOLG)

Ovenfuncties



Boven- en onderwarmte

Een boven- en onderelement verwarmen het gerecht. Deze functie is geschikt voor bakken en braden.



Bovenwarmte met hete lucht

Voor het braden van vlees is deze functie erg geschikt. Het bovenelement en het element in de achterzijde van de oven zijn ingeschakeld. Ventilatoren laten de hete lucht circuleren.



Hete lucht

Gerechten worden verwarmd door de hete lucht die is opgewarmd met het element in de achterzijde van de oven. Door de gelijkmatige verhitting van de oven is deze functie geschikt voor zowel het verwarmen van diepvries gerechten als het bakken van cake en croissants. Met hete lucht kunt u meerdere niveau's gelijktijdig benutten.



Maxi Grill

Beide bovenelementen verhitten het gerecht. Maxi Grill is geschikt voor het grillen van biefstuk, worstjes en tosties.



Grill

De functie Grill is vooral voor kleinere hoeveelheden geschikt, zoals stokbrood, visfilet of het gratineren van een ovenschotel. Plaats het gerecht in het midden van het ovenrooster omdat het element zich in het midden van de oven bevindt.



Onderwarmte met hete lucht

Het onderelement en het verwarmingselement in de achterwand zijn ingeschakeld. De ventilatoren laten de hete lucht circuleren. Deze functie is ideaal voor het bakken van pizza, quiche, appel- en kwarktaart.



Automatische programma's

U kunt ook gebruik maken van automatische bak- en braadprogramma's. De ovenfunctie en de bak-/braadtijden zijn dan al voor u ingesteld. Het enige wat u moet doen is het gewenste gerecht en de juiste hoeveelheid kiezen.

Ontdooien

Tijdens het ontdooien is de ventilator bij een lage temperatuur ingeschakeld. Keer het gerecht tijdens het ontdooien.



Ox6411K

Gerecht	Niveau	Toebehoren	Tijd (min)	Opmerking
Kip (1000 - 1400 g)	2 1	Grillrooster + braadslede	100~140	Het gerecht keren tijdens het ontdooien
Vis (300 - 1000 g)	2 1	Grillrooster + braadslede	50~80	
Vlees (500 - 1000 g)	2	Grillrooster	50~100	
Diepvries maaltijd	2	Grillrooster		



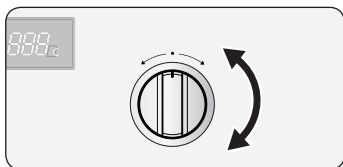
Ox6411K

Bottom heat

Deze ovenfunctie is speciaal voor het extra doorbakken van een pizza of appeltaart. Gebruik de functie aan het einde van de baktijd.

DE OVEN GEBRUIKEN (VERVOLG)

Temperatuur instellen

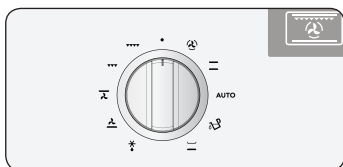


Draai aan de **tijd- / temperatuurknop** om de temperatuur in stappen van 5 °C in te stellen.
40 °C – 250 °C
40 °C – 300 °C (Maxi Grill & Grill)

U kunt de temperatuur ook tijdens het bakken of braden wijzigen.

Gedurende opwarmtijd van de oven verschijnt er links van de ingestelde temperatuur een punt of knippert "°C". Wanneer de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt verdwijnt de punt of blijft "°C" branden.

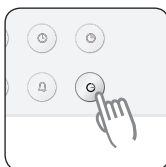
De oven uitschakelen



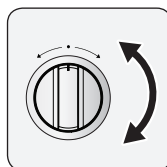
Draai de **functieknop** in de uit-positie om de oven uit te schakelen.

Eindtijd instellen

Tijdens het bakken, braden of grillen kunt u de eindtijd instellen.

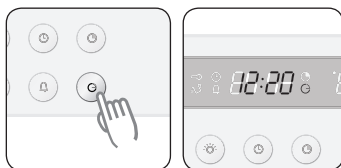


1 Druk op de **eindtijdtoets**.
Bijvoorbeeld: huidige tijd is 12:00.



2 Draai aan de **tijd- / temperatuurknop** om de gewenste tijd in te stellen.

DE OVEN GEBRUIKEN (VERVOLG)

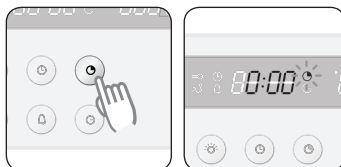


- 3** Druk op de **eindtijdtoets**.
De oven zal op de ingestelde eindtijd automatisch uitschakelen tenzij u de eindtijdtoets binnen 5 seconden nogmaals indrukt.

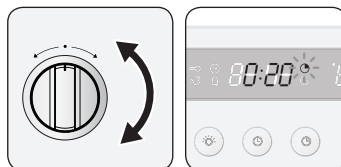
- Met de **tijd- / temperatuurknop** kunt u tijdens het bakken de ingestelde eindtijd wijzigen wanneer dat nodig mocht zijn.

Bereidingstijd

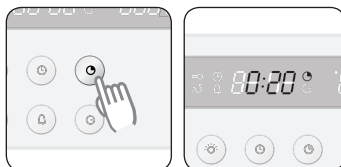
Tijdens het bakken, braden of grillen kunt u de bereidingstijd instellen.



- 1** Druk op de **kooktijdtoets**.



- 2** Draai aan de **tijd- / temperatuurknop** om de gewenste kooktijd in te stellen.



- 3** Druk op de **kooktijdtoets**.
De oven zal aan het einde van de ingestelde bereidingstijd automatisch uitschakelen tenzij u de kooktijd-toets binnen 5 seconden nogmaals indrukt.

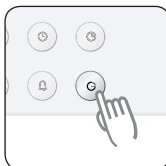
- Met de **tijd- / temperatuurknop** kunt u tijdens het bakken de ingestelde bereidingstijd wijzigen wanneer dat nodig mocht zijn.

DE OVEN GEBRUIKEN (VERVOLG)

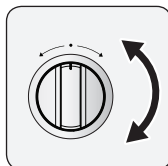
Uitgestelde starttijd

Situatie 1 - De bereidingstijd is als eerste ingesteld

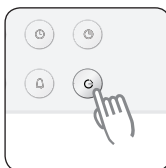
Wanneer de eindtijd wordt ingesteld nadat u de bereidingstijd heeft ingesteld (zie pagina 23), bepaalt de oven zelf het starttijdstip. Zonodig wordt het starttijdstip uitgesteld.



- 1** Druk op de **eindtijdtoets**.
Bijvoorbeeld: Op dit moment is het 15:00 uur en de bereidingstijd is 5 uur.



- 2** Draai aan de **tijd- / temperatuurknop** om de eindtijd in te stellen.
Bijvoorbeeld: De bereidingstijd is 5 uur en de eindtijd is 20:30



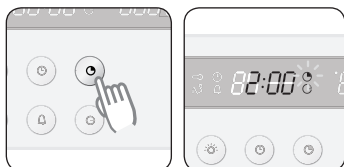
- 3** Druk op de **eindtijdtoets**.
Het 'C' symbool verschijnt tot het uitgestelde starttijdstip.

DE OVEN GEBRUIKEN (VERVOLG)

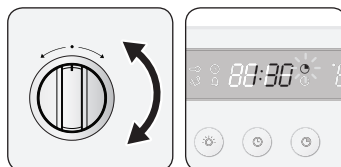
Uitgestelde starttijd

Situatie 2 - De eindtijd is als eerste ingesteld

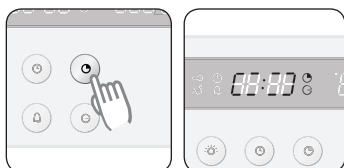
Wanneer de bereidingstijd wordt ingesteld nadat u de eindtijd heeft ingesteld (zie pagina 22), bepaalt de oven zelf het starttijdstip. Zonodig wordt het starttijdstip uitgesteld.



- 1** Druk op de **kooktijdtoets**.
Bijvoorbeeld: Op dit moment is het 15:00 uur en de gewenste eindtijd is 17:00 uur.



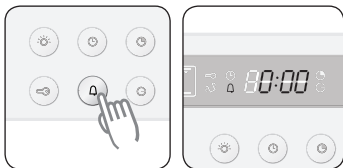
- 2** Draai aan de **tijd- / temperatuurknop** om de bereidingstijd in te stellen.
Bijvoorbeeld: De bereidingstijd bedraagt 1 uur en 30 minuten, de eindtijd is 17:00 uur.



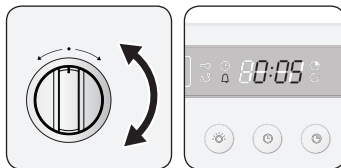
- 3** Druk op de **eindtijdtoets**.
Het ' [] ' symbool verschijnt tot het uitgestelde starttijdstip.

DE OVEN GEBRUIKEN (VERVOLG)

Kookwekker



- 1** Druk op de **kookwekkertoets**. Het symbool  gaat knipperen.



- 2** Draai aan de **tijd- / temperatuurknop** en stel de gewenste tijd in. Bijvoorbeeld: 5 minuten.

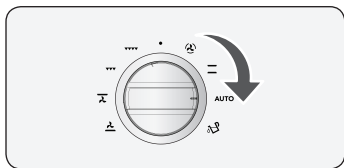


- 3** Druk nogmaals op de **kookwekkertoets** om de kookwekker te starten. Wanneer de tijd verstreken is hoort u een signaal.

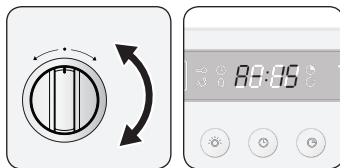
- Druk op de **kookwekkertoets** en houd de toets 2 seconden ingedrukt om een ingestelde tijd te wissen.

DE OVEN GEBRUIKEN (VERVOLG)

De 'Auto Cook' functie



1 Draai de **functieknop** op **AUTO**.



2 Selecteer het gewenste gerecht door de **tijd- / temperatuurknop** naar rechts- of links te draaien. Wacht 5 seconden om het gewicht in te stellen. Bij gerechten waarbij het gewicht al is voorgeprogrammeerd zal de oven direct starten.

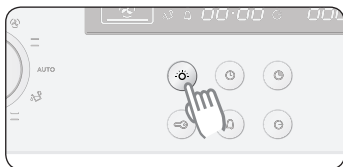


3 Stel het gewicht in door de **tijd- / temperatuurknop** naar rechts- of links te draaien.

- Wanneer het geluidssignaal klinkt, moet u de deur openen en het gerecht omdraaien.

DE OVEN GEBRUIKEN (VERVOLG)

Ovenverlichting in- en uitschakelen

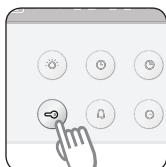
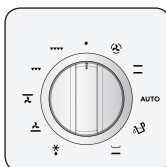


1 Druk op de **verlichtingstoets**.

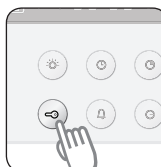
- De verlichting schakelt na 5 minuten automatisch uit.

Kinderslot

Wanneer de oven stand-by is kunt u het kinderslot inschakelen.



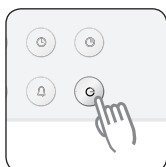
- #### 1
- Draai de **functieknop** in de 'uit'-positie. Druk op de **kinderslotoets** en houd deze 3 seconden ingedrukt. () verschijnt op het display.



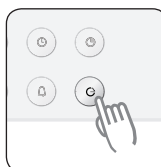
- #### 2
- Draai de **functieknop** in de 'uit'-positie. Druk op de **kinderslotoets** en houd deze 3 seconden ingedrukt om het kinderslot weer uit te schakelen.

- Wanneer het kinderslot is ingeschakeld kunt u met uitzondering van de kinderslotoets geen enkele toets bedienen.

Geluidssignaal uitschakelen



- #### 1
- Druk de toetsen voor de **dagtijd** en de **eindtijd** gelijktijdig in en houd ze 3 seconden ingedrukt om het geluidssignaal uit te schakelen.



- #### 2
- Druk de toetsen voor de **dagtijd** en de **eindtijd** gelijktijdig in en houd ze opnieuw 3 seconden ingedrukt om het geluidssignaal weer in te schakelen.

OVENFUNCTIES

De oven beschikt over de volgende ovenfuncties:

1. Boven- en onderwarmte

Boven- en onderwarmte is geschikt voor het bakken en braden op 1 niveau. Zowel het boven- als het onderelement zijn ingeschakeld. U kunt de oven het beste voorverwarmen voordat u gerechten in de oven plaatst.

Gerecht	Niveau	Toebehoren	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Diepvries Lasagne (500-1000g)	3	Ovenrooster	180-200	40-50
Vis, heel (bijv. Dorade) (300-1000 g) Beide zijden 3-4 keer insnijden Besprenkelen met olie	3/2	Ovenrooster / Diepe braadslede	240	15-20
Vis, filet (500-1000 g) Beide zijden 3-4 keer insnijden Besprenkelen met olie	3	Bakplaat	200	13-20
Diepgevroren vleesproducten (350-1000 g) Met ham-, kaas- of champignonvulling Besprenkelen met olie	3	Bakplaat	200	25-35
Diepgevroren groente, wortel, rode biet of aardappel, gesneden (350-1000 g) Besprenkelen met olie	3	Bakplaat	200	20-30
Karbonade (500-1000 g) Bestrooien met zout en peper Besprenkelen met olie	3/2	Ovenrooster / Diepe braadslede	200	40-50
Gebakken aardappelhelften (500-1000g)	3	Bakplaat	180-200	30-45
Diepgevroren rollade met champignonvulling (500-1000 g) Besprenkelen met olie	3	Bakplaat	180-200	40-50
Biscuitgebak (250-500 g)	2	Ovenrooster	160-180	20-30
Gemarmerde cake (500-1000 g)	2	Ovenrooster	170-190	40-50
Gistdeeg met vruchten vulling of kruimeltaart (1000-1500 g)	2	Bakplaat	160-180	25-35
Muffins (500-800 g)	2	Ovenrooster	190-200	25-30

OVENFUNCTIES (VERVOLG)

2. Bovenwarmte met hete lucht

Het bovenelement en het element in de achterzijde van de oven zijn ingeschakeld. Ventilatoren laten de hete lucht circuleren. U kunt de oven het beste voorverwarmen voordat u gerechten in de oven plaatst.

Gerecht	Niveau	Toebehoren	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Beenham (1000 g) Bestrijken met olie en kruiden	3/2	Ovenrooster / Diepe braadslede	180-200	50-65
Schouderkarbonade in aluminiumfolie (1000-1500 g) Marineren	2	Bakplaat	180-230	80-120
Kip, heel (800-1300 g) Bestrijken met olie en kruiden	2/1	Ovenrooster / Diepe braadslede	190-200	40-65
Vissticks of vleessnacks (400-800 g)	3	Ovenrooster / Diepe braadslede	180-200	15-35
Gevogelte, delen (500-1000 g) Bestrijken met olie en kruiden	4/3	Ovenrooster / Diepe braadslede	200-220	25-35
Vis, gebraden (500-1000 g) Gebruik een ovenvaste schaal Bestrijken met olie en kruiden	2	Ovenrooster	180-200	30-40
Rundvlees (800-1200 g) Bestrijken met olie en kruiden	2/1	Ovenrooster / Diepe braadslede Een kopje water toevoegen	200-220	45-60
Eendenborst (300-500 g)	4/3	Ovenrooster / Diepe braadslede Een kopje water toevoegen	180-200	25-35

OVENFUNCTIES (VERVOLG)

3. Hete lucht

Met deze ovenfunctie kunt u bakken of braden tot op maximaal 3 niveau's. Hete lucht is ook geschikt voor het braden. De verwarmingselementen boven- en onderin en in de achterwand verwarmen de lucht die door een ventilator in de ovenruimte wordt geblazen. U kunt de oven het beste voorverwarmen voordat u gerechten in de oven plaatst.

Gerecht	Niveau	Toebehoren	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Lamsbout (350-700 g) Bestrijken met olie en kruiden	3/2	Ovenrooster / Diepe braadslede	190-200	40-50
Gebakken banaan (3-5 stuks), insnijden met een mes, 10-15 g chocolade toevoegen, 5-10 g gehakte noten en suikerwater toevoegen. In aluminiumfolie rollen.	3	Ovenrooster	220-240	15-25
Gebakken appel, 5-8 stuks, 150-200 g per stuk Klokhuis verwijderen, gebruik een ovenpaste schaal.	3	Ovenrooster	200-220	15-25
Hamburgers (300-600 g) Besprenkelen met olie	3	Bakplaat	190-200	18-25
Gehaktbrood met eiovulling (500-1000 g) Bestrijken met olie en kruiden	3	Bakplaat	180-200	50-65
Diepvries kroketten (500-1000 g)	2	Bakplaat	180-200	25-35
Diepgevroren ovenfrites (300-700 g)	2	Bakplaat	180-200	20-30
Diepvries Pizza (300-1000 g)	2	Ovenrooster	200-220	15-25
Appel en amandel cake (500-1000 g)	2	Ovenrooster	170-190	35-45
Croissants van kant en klaar deeg (200-400 g)	2	Bakplaat	180-200	15-25

OVENFUNCTIES (VERVOLG)

4. Maxi Grill

De maxi grill is uitermate geschikt voor het grillen van grotere hoeveelheden vlakke gerechten, zoals biefstuk, schnitzel en vis. De maxi grill is tevens geschikt voor het bereiden van toast. Beide bovenelementen en het grillelement zijn ingeschakeld wanneer u deze ovenfunctie kiest. Het is aan te bevelen de oven voor te verwarmen wanneer u de maxi grill gebruikt.

Gerecht	Niveau	Toebehoren	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Worstjes (dik) 5-10 stuks	4/3	Ovenrooster / Diepe braadslede	220	5-8 keren 5-8
Worstjes (dun) 8-12 stuks	4/3	Ovenrooster / Diepe braadslede	220	4-6 keren 4-6
Toast 5-10 stuks	5	Ovenrooster	240	1-2 keren 1-2
Tosties 4-6 stuks	4/3	Ovenrooster / Bakplaat	200	4-8
Gevulde pannenkoek (200-500 g)	3	Bakplaat	200	20-30
Biefstuk (400-800 g)	4/3	Ovenrooster / Diepe braadslede	240	8-10 keren 5-7

OVENFUNCTIES (VERVOLG)

5. Grill

Deze functie is bedoeld voor het grillen van kleinere hoeveelheden vlakke gerechten zoals biefstuk, schnitzel, vis en toast. Plaats de gerechten in het midden op het rooster. Alleen het boven element is ingeschakeld.

Gerecht	Niveau	Toebehoren	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Camembert smelten (2 – 4 elk 75 g) De oven niet voorverwarmen	3	Ovenrooster	200	10-12
Diepvries stokbrood met beleg (tomaat-mozzarella of ham & kaas)	3/2	Ovenrooster / Bakplaat	200	15-20
Vissticks, diepvries (300-700 g) De oven niet voorverwarmen	3/2	Ovenrooster / Bakplaat	200	15-25
Visburger, diepvries (300-600 g) De oven niet voorverwarmen	3	Bakplaat	180-200	20-35
Pizza, diepvries (300-500 g) De oven niet voorverwarmen	3/2	Ovenrooster / Bakplaat	180-200	23-30

OVENFUNCTIES (VERVOLG)

6. Onderwarmte met hete lucht

Onderwarmte met hete lucht geeft gebak een krokante en goed doorbakken bodem terwijl de vulling veel vocht bevat. Bijvoorbeeld pizza, appeltaart, quiche Lorraine en kwarktaart. U kunt de oven het beste voorverwarmen.

Gerecht	Niveau	Toebehoren	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Appeltaart, diepvries (350-700 g)	3	Ovenrooster	180-200	15-20
Bladerdeeg, met diepvries vulling (300-600 g) Bestrijken met eidooier De oven niet voorverwarmen	3	Bakplaat	180-200	20-25
Gehaktballen (250-500 g) Gebruik een ovenschaal	3	Ovenrooster	180-200	25-35
Vlaai van bladerdeeg (500-1000 g) Bestrijken met eidooier	3	Bakplaat	180	15-23
Cannelloni (250-500 g) Gebruik een ovenschaal	3	Ovenrooster	180	22-30
Gebak van gistdeeg met vulling (600-1000 g) Bestrijken met eidooier	3	Bakplaat	180-200	20-30
Pizza, zelfgemaakt (500-1000 g)	2	Bakplaat	200-220	15-25
Brood, zelfgekneden (700-900 g)	2	Ovenrooster	170-180	45-55

OVENFUNCTIES (VERVOLG)

7. Automatische programma's bij type OX6411K

In de onderstaande tabel vindt u 27 automatische bak- en braadprogramma's voor ovensgerechten. Tevens zijn de hoeveelheden aangegeven waarop het programma is gebaseerd en aanbevelingen om het beste resultaat te krijgen. Het programma kiest zelf de meest geschikte ovenfunctie en bereidingstijd. Plaats de gerechten altijd in een niet voorverwarmde, koude oven.

Nr.	Gerecht	Gewicht/kg	Toebehoren	Niveau
1	Pizza, diepvries	1- 0.3 - 0.4 2- 0.4 - 0.5	Ovenrooster	2
	Leg de bevroren pizza in het midden van het ovenrooster. Stand 1 is voor dunne Italiaanse pizza, stand 2 voor dikke Amerikaanse pizza.			
2	Ovenfrites, diepvries	1- 0.3 - 0.5 2- 0.5 - 0.7	Bakplaat	2
	Verdeel de diepvries frites over de bakplaat. Stand 1 is voor dunne Franse frites, stand 2 is voor dikke frites. Gebruik bakpapier. Keer de frites na het verstrijken van 2/3 van de bereidingstijd.			
3	Aardappelkroketten, diepvries	1- 0.3 - 0.6 2- 0.7 - 1.0	Bakplaat	2
	Verdeel de aardappelkroketten egaal over de bakplaat. Keer de aardappelkroketten na het verstrijken van 2/3 van de bereidingstijd			
4	Lasagne, kant en klaar	1- 0.3 - 0.5 2- 0.8 - 1.0	Ovenrooster	3
	Doe de lasagne in een passende ovenschaal. Plaats de schaal in het midden van de oven.			
5	Biefstuk	1. 0.3 - 0.6 2. 0.6 - 0.8	Grillrooster / Diepe braadslede	4 3
	Leg 2-6 stukken vlees naast elkaar op het grillrooster. Stand 1 is voor dunne biefstuk, stand 2 voor dikkere stukken vlees. Het vlees keren na het geluidssignaal.			
6	Rosbief	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1 3. 1.2 - 1.4	Grillrooster / Diepe braadslede	2 1
	Marineer de rosbeef en leg het op het grillrooster. Schenk een kopje water in de diepe braadslede. Keer het vlees zodra u het signaal hoort. Nadat de bereidingstijd verstreken is het vlees in aluminiumfolie wikkelen en 5-10 minuten laten rusten.			
7	Rollade	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1	Grillrooster / Diepe braadslede	2 1
	Leg de gemarineerde rollade op het grillrooster. Het vlees keren zodra het signaal klinkt.			
8	Lamskotelet	1. 0.3 - 0.4 2. 0.5 - 0.6	Grillrooster / Diepe braadslede	4 3
	Leg de gemarineerde lamskotelet op het grillrooster. Het vlees keren zodra het signaal klinkt. Stand 1 is voor dunne koteletten, stand 2 voor dikke.			
9	Kippenbouten	1. 0.5 - 0.7 2. 1.0 - 1.2	Grillrooster / Diepe braadslede	4 3
	Bestrijk de kip met kruiden en olie. Leg de delen naast elkaar op het grillrooster.			

OVENFUNCTIES (VERVOLG)

Nr.	Gerecht	Gewicht/kg	Toebehoren	Niveau
10	Kip, gegrild	1. 0.8 - 1.0 2. 1.1 - 1.3	Grillrooster / Diepe braadslede	2 1
	Bestrijk de kip met olie en kruiden. Leg de kip met de borst naar boven op het grillrooster.			
11	Eendenborstfilet	1. 0.3 - 0.5 2. 0.6 - 0.8	Grillrooster / Diepe braadslede	4 3
	De eendenborstfilet voorbereiden en met het vet naar boven op het grillrooster leggen. Stand 1 is voor dunne eendenborst, stand 2 voor dikke.			
12	Kalkoenrollade	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1	Grillrooster / Diepe braadslede	2 1
	Leg de rollade op het grillrooster. Keren zodra het signaal klinkt.			
13	Vis, gestoomd	1. 0.2 - 0.4 2. 0.5 - 0.7 3. 0.8 - 1.0	Ovenrooster	3
	Leg de schoongemaakte vis (bijv. forel, schelvis, kabeljauw) in een passende, glazen ovenschaal. Voeg hier een laagje water met 3-4 eetlepels citroensap of witte wijn aan toe. Doe het deksel op de schaal en zet de schaal op het ovenrooster.			
14	Vis, gegrild	1. 0.5 - 0.7 2. 0.8 - 1.0	Grillrooster / Diepe braadslede	4 3
	Leg de vissen om en om op het grillrooster. Stand 1 is voor 2 vissen, stand 2 is voor 4 vissen. Het programma is afgestemd op hele vis, bijvoorbeeld forel of snoek.			
15	Zalmsteaks	1. 0.3 - 0.4 2. 0.7 - 0.8	Ovenrooster / Diepe braadslede	4 3
	Leg de zalmsteaks op het ovenrooster. Keren zodra u het signaal hoort.			
16	Aardappel	1. 0.4 - 0.6 2. 0.8 - 1.0	Bakplaat	2
	Was de aardappelen en snijd ze doormidden. Bestrijk ze met olie en kruiden. Verdeel de aardappelen over de bakplaat. Stand 1 is voor kleine aardappelen, stand 2 voor grote (200 gram per stuk).			
17	Geroosterde groente	1. 0.4 - 0.6 2. 0.8 - 1.0	Diepe braadslede	4
	Verdeel de groente zoals gesneden courgette, paprika, aubergine, champignon en cherrytomaat in de diepe braadslede. Besprenkelen met een mengsel van olie en kruiden.			
18	Groentegratin	1. 0.4 - 0.6 2. 0.8 - 1.0	Ovenrooster	2
	Bereid de groentegratin in een ovenvaste schaal. Zet de ovenschaal op het ovenrooster in het midden van de oven.			
19	Cake	1. 0.7 - 0.8	Ovenrooster	2
	Doe het deeg in een ingevette cakevorm van ca. 30 cm lengte.			

OVENFUNCTIES (VERVOLG)

Nr.	Gerecht	Gewicht/kg	Toebehoren	Niveau
20	Appeltaart	1. 1.2 - 1.4	Ovenrooster	2
	Bak de appeltaart in een ronde springvorm met een diameter van 24 cm.			
21	Tulband	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8 3. 0.9 - 1.0	Ovenrooster	2
	Doe het deeg in een ingevette bakvorm.			
22	Muffins	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8	Ovenrooster	2
	Doe het muffindeeg in een bakvorm die geschikt is voor 12 muffins. Zet de vorm op het rooster. Stand 1 is geschikt voor muffins met een gewicht van 45 gram, stand 2 is geschikt voor muffins met een gewicht van 65 gram.			
23	Wit brood	1. 0.7 - 0.8	Ovenrooster	2
	Dit programma is geschikt voor 500 gram broodbakmix. Volg de instructies op de verpakking van het meel. Bak het deeg in een vorm. U kunt de bovenzijde in de lengterichting insnijden met een mes en bestrijken met water.			
24	Volkorenbrood	1. 0.7 - 0.8	Ovenrooster	2
	Dit programma is geschikt voor 500 gram volkoren meel. Volg de instructies op de verpakking van het meel. Bak het (zuur)deeg in een vorm. U kunt de bovenzijde in de lengterichting insnijden met een mes en bestrijken met water.			
25	Broodjes/ Ciabatta	1. 0.2 - 0.4 2. 0.6 - 0.8	Bakplaat	3
	Stand 1 is geschikt voor het bakken van 4 tot 8 broodjes of croissants. Stand 2 is geschikt voor het bakken van 2 tot 6 ciabattas of stokbroden. Gebruik bakpapier.			
26	Pizza, zelfgemaakt	1. 0.2 - 0.6 2. 0.8 - 1.2	Bakplaat	2
	Stand 1 is geschikt voor pizzasnacks (7-9 stuks). Stand 2 is geschikt voor een grotere ronde pizza. Het aangegeven gewicht is inclusief beleg. Door aansluitend 5 minuten onderwarmte met hete lucht te kiezen krijgt de bodem een meer krokante korst.			
27	Rijzen van gistdeeg	1. 0.2 - 0.4 (pizzadeeg) 2. 0.4 - 0.6 (brooddeeg) 3. 0.6 - 0.8 (brooddeeg)	Ovenrooster	2
	Stand 1, 0.2-0.4 kg, is vooral geschikt voor pizzadeeg of het voorrijzen van brooddeeg. Het deeg afdekken met vershoudfolie. Stand 2, 0.4-0.6 kg, is speciaal voor brooddeeg. Stand 3, 0.6-0.8 kg, is voor zuurdeeg. Kneed het deeg met de hand, doe het in een vorm en dek de vorm af met verhoudfolie.			

OVENFUNCTIES (VERVOLG)

8. Automatische programma's bij type OX6411F/OX6492F

In de onderstaande tabel vindt u 17 automatische bak- en braadprogramma's voor ovensgerechten. Tevens zijn de hoeveelheden aangegeven waarop het programma is gebaseerd en aanbevelingen om het beste resultaat te krijgen. Het programma kiest zelf de meest geschikte ovenfunctie en bereidingstijd. Plaats de gerechten altijd in een niet voorverwarmde, koude oven.

Nr.	Gerecht	Gewicht/kg	Toebehoren	Niveau
1	Pizza, diepvries	1- 0.3 - 0.4 2- 0.4 - 0.5	Ovenrooster	2
	Leg de bevroren pizza in het midden van het ovenrooster. Stand 1 is voor dunne Italiaanse pizza, stand 2 voor dikke Amerikaanse pizza.			
2	Ovenfrites, diepvries	1- 0.3 - 0.5 2- 0.5 - 0.7	Bakplaat	2
	Verdeel de ovenfrites over de bakplaat. Stand 1 is voor dunne Franse frites, stand 2 is voor dikke frites. Gebruik bakpapier. Keer de frites na het verstrijken van 2/3 van de bereidingstijd.			
3	Aardappelkroketter, diepvries	1- 0.3 - 0.6 2- 0.7 - 1.0	Bakplaat	2
	Verdeel de aardappelkroketter egaal over de bakplaat. Keer de kroketter na het verstrijken van 2/3 van de bereidingstijd.			
4	Lasagne, kant en klaar	1- 0.3 - 0.5 2- 0.8 - 1.0	Ovenrooster	3
	Doe de lasagne in een passende ovenschaal. Plaats de schaal in het midden van de oven.			
5	Biefstuk	1. 0.3 - 0.6 2. 0.6 - 0.8	Ovenrooster / Diepe braadslede	4 3
	Leg 2-4 biefstukken naast elkaar op het ovenrooster. Stand 1 is voor dunne biefstuk, stand 2 voor dikke. Keren zodra het signaal klinkt.			
6	Rosbief	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1 3. 1.2 - 1.4	Ovenrooster / Diepe braadslede	2 1
	Marineer de rosbeef en leg het op het ovenrooster. Schenk een kopje water in de diepe braadslede. Keer het vlees zodra u het signaal hoort. Nadat de bereidingstijd verstreken is het vlees in aluminiumfolie wikkelen en 5-10 minuten laten rusten.			
7	Kip, gegrild	1. 0.8 - 1.0 2. 1.1 - 1.3	Ovenrooster / Diepe braadslede	2 1
	Bestrijk de kip met olie en kruiden. Leg de kip met de borst naar boven op het ovenrooster.			
8	Vis, gestoomd	1. 0.2 - 0.4 2. 0.5 - 0.7 3. 0.8 - 1.0	Ovenrooster	3
	Leg de schoongemaakte vis (bijv. forel, schelvis, kabeljauw) in een passende, glazen ovenschaal. Voeg hier een laagje water met 3-4 eetlepels citroensap of witte wijn aan toe. Doe het deksel op de schaal en zet de schaal op het ovenrooster.			
9	Cake	1. 0.7 - 0.8	Ovenrooster	2
	Doe het deeg in een ingevette cakevorm van ca. 30 cm lengte.			

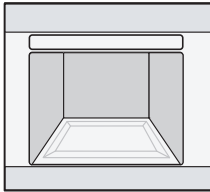
OVENFUNCTIES (VERVOLG)

Nr.	Gerecht	Gewicht/kg	Toebehoren	Niveau
10	Appeltaart	1. 1.2 - 1.4	Ovenrooster	2
	Bak de appeltaart in een ronde springvorm met een diameter van 24 cm.			
11	Tulband	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8 3. 0.9 - 1.0	Ovenrooster	2
	Doe het deeg in een ingevette bakvorm.			
12	Muffins	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8	Ovenrooster	2
	Doe het muffindeeg in een bakvorm die geschikt is voor 12 muffins. Zet de vorm op het rooster. Stand 1 is geschikt voor muffins met een gewicht van 45 gram, stand 2 is geschikt voor muffins met een gewicht van 65 gram.			
13	Wit brood	1. 0.7 - 0.8	Ovenrooster	2
	Dit programma is geschikt voor 500 gram broodbakmix. Volg de instructies op de verpakking van het meel. Bak het deeg in een vorm. U kunt de bovenzijde in de lengterichting insnijden met een mes en bestrijken met water.			
14	Volkorenbrood	1. 0.7 - 0.8	Ovenrooster	2
	Dit programma is geschikt voor 500 gram volkoren meel. Volg de instructies op de verpakking van het meel. Bak het (zuur)deeg in een vorm. U kunt de bovenzijde in de lengterichting insnijden met een mes en bestrijken met water.			
15	Broodjes/ Ciabatta	1. 0.2 - 0.4 2. 0.6 - 0.8	Bakplaat	3
	Stand 1 is geschikt voor het bakken van 4 tot 8 broodjes of croissants. Stand 2 is geschikt voor het bakken van 2 tot 6 ciabattas of stokbroden. Gebruik bakpapier.			
16	Pizza, zelfgemaakt	1. 0.2 - 0.6 2. 0.8 - 1.2	Bakplaat	2
	Stand 1 is geschikt voor pizzasnacks (7-9 stuks). Stand 2 is geschikt voor een grotere ronde pizza. Het aangegeven gewicht is inclusief beleg. Door aansluitend 5 minuten onderwarmte met hete lucht te kiezen krijgt de bodem een meer krokante korst.			
17	Rijzen van gistdeeg	1. 0.2 - 0.4 (pizzadeeg) 2. 0.4 - 0.6 (brooddeeg) 3. 0.6 - 0.8 (brooddeeg)	Ovenrooster	2
	Stand 1, 0.2-0.4 kg, is vooral geschikt voor pizzadeeg of het voorrijzen van brooddeeg. Het deeg afdekken met vershoudfolie. Stand 2, 0.4-0.6 kg, is speciaal voor brooddeeg. Stand 3, 0.6-0.8 kg, is voor zuurdeeg. Kneed het deeg met de hand, doe het in een vorm en dek de vorm af met vershoudfolie..			

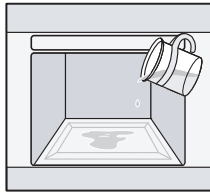
REINIGEN EN ONDERHOUD

Aqua Clean functie

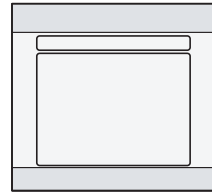
Voor het schoonmaken van de oven kunt u gebruik maken van de Aqua Clean functie. Deze functie is beschikbaar nadat de oven is afgekoeld.



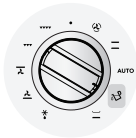
- 1** Verwijder alle oven-toebehoren uit de oven.



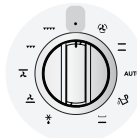
- 2** Giet 400 ml water op de ovenbodem.



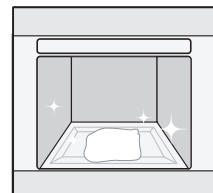
- 3** Sluit de ovendeur.



- 4** Draai de functieknop op de Aqua Clean functie. Wanneer het display begint te knipperen en u een signaal hoort is het proces voltooid.



- 5** Draai de functieknop in de 'uit'-stand.



- 6** Reinig het interieur met een zachte schone doek.

Aandachtspunten bij de Aqua Clean functie

- Wees voorzichtig met het openen van de ovendeur voordat het Aqua Clean proces is beëindigd. Het water op de bodem van de oven is heet.
- Open de ovendeur en veeg het overtollige water op met een spons.
- Laat overtollig water nooit voor een langere periode (bijvoorbeeld een nacht) in de oven staan.
- Maak de oven schoon met een spons en een mild schoonmaakmiddel. Hardnekkige vlekken kunt u verwijderen met een nylon spons.
- Afzetting van kalk kunt u verwijderen met een in azijn gedrenkte doek.
- Gebruikt een zachte doek en schoon water om het interieur te reinigen. Vergeet de achterzijde van de deurafdichtingen niet.
- Als de oven sterk vervuild is kunt u, na afkoeling van de oven, de procedure herhalen.
- Als de oven sterk vervuild is met vet, bijvoorbeeld na het braden of grillen, kunt u de vlekken eerst instrijken met onverdund schoonmaakmiddel voordat u Aqua Clean kiest.
- Na Aqua Clean kunt u de ovendeur het beste op een kier van 15° laten staan om het interieur volledig te laten drogen.

REINIGEN EN ONDERHOUD (VERVOLG)

Maak de oven en toebehoren pas schoon nadat deze volledig zijn afgekoeld.

Oven interieur

- Voor het reinigen van de oven gebruikt u een schone doek en een sopje van een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes.
- Gebruik een speciale ovenreiniger om hardnekkige vlekken te verwijderen.
- De ovenwanden reinigen met een sopje van een schoonmaakmiddel en een nylon borstel.
- Gebruik bij het schoonmaken nooit agressieve schoonmaakmiddelen, harde borstels, schuursponsjes of schuurlapjes, staalwol of een mes.

De buitenzijde van de oven

- Gebruik een sopje van een mild schoonmaakmiddel voor het reinigen van de buitenzijde van de oven.
- Wrijf de oven droog met keukenpapier of een schone doek.
- Gebruik nooit schuurmiddelen, soda of ander agressieve producten.

Roestvrijstalen ovenfronten

- Gebruik nooit staalwol, schuursponsjes of schuurmiddelen, deze kunnen het oppervlak aantasten.

Grafiet zwarte ovenfronten

- Reinig het oppervlak zorgvuldig met een vochtige zachte doek of microvezel doekje.

Toebehoren

- Reinig de toebehoren na ieder gebruik en droog ze met een keukendoek. Door de toebehoren eerst een half uur te weken in een warm sopje zijn ze makkelijker te reinigen.

REINIGEN EN ONDERHOUD (VERVOLG)

Katalytische achterwand (OX6411K)

De uitneembare achterwand is voorzien van een donker grijze katalytische laag. Olie en vet dat op de katalytische achterwand komt zal bij temperaturen boven 200 °C verbranden. Hoe hoger de temperatuur des te sneller de verbranding.

Na ieder gebruik moeten ook de toebehoren en de oven zelf gereinigd worden omdat bakresten anders door het inbranden moeilijk te verwijderen zijn.

Reinigen met de hand

Controleer of de oven voldoende is afgekoeld

- De katalytische achterwand reinigen met een nylon borstel en een sopje met afwasmiddel.
- Gebruik geen schuurmiddelen, harde borstels, schuursponsjes of schuurlapjes, staalwol, een mes of ander schurende voorwerpen. Gebruik nooit ovenspray op katalytische wanden omdat deze het zelfreinigende effect teniet zal doen.
- Verwijder eerst de katalytische achterwand wanneer u de oven wilt reinigen met ovenspray.

Reinigen bij hoge temperatuur

Voordat u olie en vet van de katalytische achterwand gaat reinigen bij hoge temperatuur, moet u eerst de oven schoonmaken zoals hierboven beschreven. Wanneer u dit achterwege laat, bestaat de mogelijkheid dat andere bakresten inbranden en moeilijk te verwijderen zijn.

Wanneer de oven nog vet is na het reinigen met de hand, zal verhitten tot een hoge temperatuur helpen de vetvlekken te verwijderen.

Vlekken en resten van bijvoorbeeld kruiden en suiker worden niet verwijderd. Deze kunt u verwijderen met een sopje van een afwasmiddel en een zachte borstel.

- Verwijder alle oventoebehoren uit de oven.
- Draai de functieknop op boven- en onderwarmte.
- Kies een temperatuur van 250 °C.
- Laat de oven een uur lang ingeschakeld. De benodigde tijd is afhankelijk van de mate van vervuiling.

Door een eindtijd in te stellen zal de oven zichzelf uitschakelen en hoeft u minder attent te zijn. Vlekken die na deze schoonmaakbeurt nog aanwezig zijn zullen keer op keer verminderen wanneer u de oven gebruikt bij hoge temperaturen.

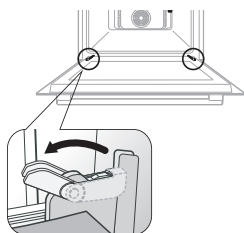
REINIGEN EN ONDERHOUD (VERVOLG)

De oven deur reinigen

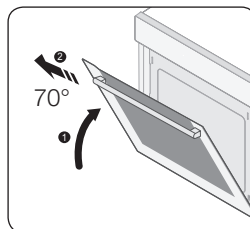
Bij normaal gebruik hoeft de oven deur niet uitgenomen te worden. Mocht u dit toch willen doen, volg dan de onderstaande instructies op:

Deur verwijderen

Let op: De deur is zwaar.



- 1** Open de deur en kantel de vergrendeling in beide scharnieren volledig naar buiten.



- 2** Sluit de deur ongeveer 70°. Pak de deur aan weerszijden vast en neem de deur uit de scharnieren.

Deur plaatsen

Herhaal stap 1 en 2 in omgekeerde volgorde.

REINIGEN EN ONDERHOUD (VERVOLG)

De ruit van de ovendeur

De ovenruit is voorzien van 3 lagen glas. Voor het schoonmaken kunt u de binnenste en de middelste ruit verwijderen.

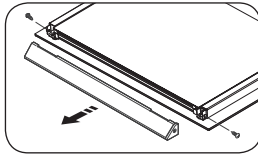
WAARSCHUWING:

- Wanneer de deur uit de oven is genomen moeten de scharniervergrendelingen open blijven.
- Gebruik geen schuurmiddelen of metalen schrapers om het glas te reinigen. Zij kunnen krassen achterlaten waardoor het glas bij verhitting kan barsten.
- Verwijder geen onderdelen van de deur wanneer deze nog in de oven is gemonteerd. U kunt zicht hierdoor verwonden.

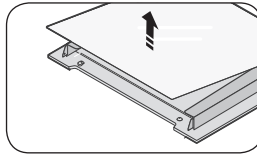
WAARSCHUWING: Door veel kracht uit te oefenen op het glas, in het bijzonder aan de randen en de hoeken, kan het glas breken.

Verwijderen van het glas

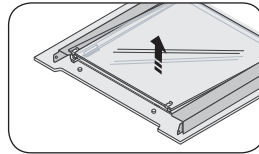
De ovenruit is voorzien van 3 lagen glas. Voor het schoonmaken kunt u de binnenste en de middelste ruit als volgt verwijderen:



- 1** Verwijder de schroef aan de linker- en rechterzijde van de deur.



- 2** Neem de afdekstrip weg en neem de binnenste ruit weg.



- 3** Til de middelste ruit iets op en verwijder de rubbers van de weggenomen ruit. Maak het glas schoon met een sopje van een afwasmiddel. Wrijf de ruiten droog met een zachte doek.

Monteren van het glas

Herhaal de stappen 1, 2 en 3 in omgekeerde volgorde.

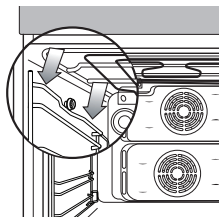
- Bij het monteren van de binnenste ruit hoort de bedrukking aan de onderzijde.

REINIGEN EN ONDERHOUD (VERVOLG)

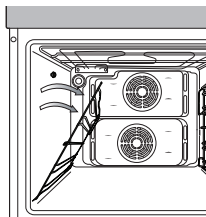
Zijgeleiders

U kunt beide geleiders uitnemen om de binnenkant van de oven eenvoudiger te reinigen.

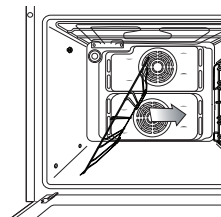
Verwijderen zijgeleiders



- 1** Duw de zijgeleider in het midden van de bovenkant uit de borging.



- 2** Kantel de zijgeleider ongeveer 45°.



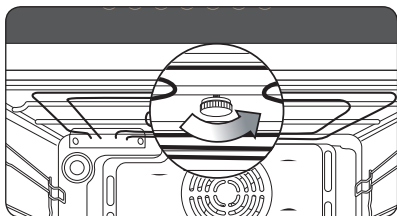
- 3** Trek de zijgeleider aan de onderzijde uit de gaten en neem de zijgeleider weg.

Montage van de zijgeleider

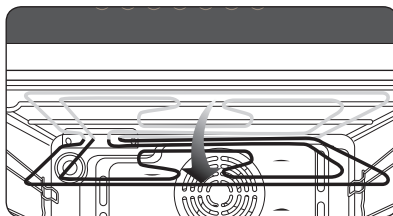
Herhaal de stappen 1, 2 en 3 in omgekeerde volgorde.

REINIGEN EN ONDERHOUD (VERVOLG)

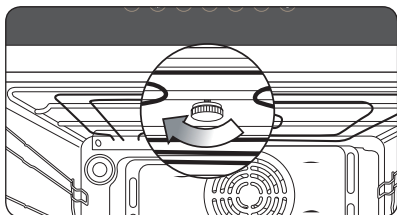
Reinigen bovinelement



1 Draai de ronde kartelmoer tegen de wijzers van de klok in los. Houd het element vast.



Het element klapt aan de voorzijde naar beneden.



2 Na het schoonmaken klapt u het element weer naar boven en draait u de ronde kartelmoer weer vast.

REINIGEN EN ONDERHOUD (VERVOLG)

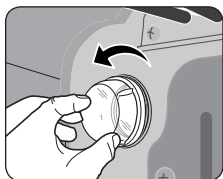
Vervangen van de lamp

- **Waarschuwing:** wees voorzichtig in verband met het gevaar van een elektrische schok!

Handel als volgt voordat u de lamp gaat vervangen:

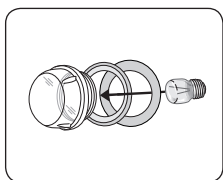
- Schakel de oven uit.
- Trek de stekker van de oven uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.
- Leg een doek op de ovenbodem om een vallend afdekkapje of lamp te beschermen.
- U kunt de lamp bestellen bij de Atag Klantenservice.

Vervangen van de ovenlamp en reinigen van het beschermkapje



- 1** Draai het beschermkapje tegen de wijzers van de klok in los. Vervang de lamp door een 25 W, 230V, 300 °C hittebestendige ovenlamp.

Reinig, wanneer dat nodig is, het glazen beschermkapje, de metalen ring en de afdichtring.



- 2** Leg de metalen ring en de afdichtring op het beschermkapje.

Monteer het beschermkapje opnieuw zoals in stap 1 staat aangegeven. Draai het beschermkapje rechtsom weer vast.

STORINGEN

Tijdens het gebruik van de oven kan een probleem ontstaan. Vaak is echter een kleinigheid, die u zelf kunt verhelpen, de oorzaak. Controleer met behulp van onderstaande aanwijzingen of u een oplossing kunt vinden. Is dat niet het geval, bel dan de Atag Klantenservice.

De oven wordt niet warm

Controleer de volgende punten:

- De oven is niet ingeschakeld. Schakel de oven in.
- De klok is niet of niet goed ingesteld (zie pagina 18).
- Controleer of u de overige instellingen juist heeft uitgevoerd.
- Controleer of de zekering in de meterkast defect is.

De oven is correct ingesteld maar wordt niet warm

Mogelijk is er een probleem met het elektrische circuit in de oven. Bel de Atag klantenservice.

Het display toont een foutcode

Er is een storing in het elektrische circuit van de oven. Bel de Atag klantenservice.

Het display knippert

Er is een stroomstoring geweest, stel de klok opnieuw in (zie pagina 18).

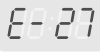
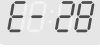
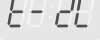
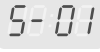
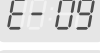
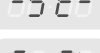
De lamp is defect

Vervang de lamp (zie pagina 47).

De ventilator draait terwijl de oven is uitgeschakeld

Na gebruik van de oven blijft de ventilator nog doordraaien totdat de oven voldoende is afgekoeld of na 25 minuten. Bel de Atag klantenservice wanneer de ventilator ook blijft doordraaien nadat de oven volledig is afgekoeld.

FOUT- EN VEILIGHEIDSCODES

Foutcode	Functie
   	Temperatuursensor is defect
	Oververhittingsbeveiliging heeft ingegrepen De maximale toegestane bedrijfsduur is overschreden. <i>Schakel de oven uit en neem het gerecht uit de oven. Laat de oven eerst afkoelen voordat u de oven opnieuw gebruikt.</i>
    	Deze foutcodes duiden op verminderde prestaties en problemen met de veiligheidsvoorzieningen. Schakel de oven onmiddellijk uit en bel de klantenservice.

Neem contact op met de Atag klantenservice wanneer deze problemen zich voordoen.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model	OX6411F/OX6411K/OX6492F
Elektrische aansluiting	230 V ~ 50 Hz
Vermogen	max. 3400 W
Afmetingen (B x H x D) Buitenmaten Interieur van de oven	598 x 595 x 566 mm 440 x 365 x 405 mm
Volume (capaciteit)	65 L
Gewicht Netto Transportgewicht	Ca. 37/38/37 kg Ca. 42,5/43,5/42,5 kg

ATAG				
Modelaanduiding	OX6411F	OX6411K	OX6492F	Unit
Energie-efficiëntie-index per ovenruimte	106,1	106,1	106,1	
Energie-efficiëntieklasse per ovenruimte	A	A	A	
Hoeveelheid energie die nodig is om een standaardhoeveelheid voedsel in een elektrische oven te verwarmen gedurende een cyclus in de conventionele stand per ovenruimte (elektrische eindenergie) (EG elektrische ovenruimte)	0,89	0,89	0,89	kWh/cyclus
Hoeveelheid energie die nodig is om een standaardhoeveelheid voedsel in een elektrische oven te verwarmen gedurende een cyclus in gedwongen ventilatormodus per ovenruimte (elektrische eindenergie) (EG elektrische ovenruimte)	0,87	0,87	0,87	kWh/cyclus
Aantal ovenruimten	1	1	1	
Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit)	elektriciteit	elektriciteit	elektriciteit	
Volume per ovenruimte (V)	65	65	65	L
Type oven	Inbouw	Inbouw	Inbouw	
Massa van het apparaat (M)	37	38	37	KG
(1) 1 kWh / cyclus = 3,6 MJ / cyclus.				
Gegevens bepaald aan de hand van standaardrichtlijnen EN 60350-1, (EU) Nr 65/2014 en (EU) Nr 66/2014.				
Tips voor energiebesparing • Houd tijdens de bereiding de ovendeur gesloten, behalve wanneer het gerecht moet worden gekeerd. Open de deur zo min mogelijk tijdens de bereiding om de oven op temperatuur te houden en energie te besparen. • Als de bereidingstijd meer dan 30 minuten bedraagt, mag de oven 5 - 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd worden uitgezet om energie te besparen. De aanwezige warmte is voldoende om de bereiding te voltooien. • Plan het ovengebruik zodat u de oven niet hoeft uit te zetten tussen de bereiding van verschillende gerechten. Zo bespaart u energie en beperkt u de tijd voor het opnieuw verwarmen van de oven. • Bereid indien mogelijk meerdere gerechten tegelijk.				

Weggooiën van verpakking en apparaat

Tijdens de fabricage van dit apparaat is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Gooi het apparaat op een verantwoorde manier weg aan het eind van de levenscyclus. Informeer bij de plaatselijke autoriteiten hoe u dit kunt doen.

De verpakking van het apparaat kan worden gerecycled. Er kan gebruik zijn gemaakt van de volgende materialen:

- karton
- polyethyleenfolie (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)

Gooi deze materialen op een verantwoorde manier weg overeenkomstig de wettelijke bepalingen.



Het product is gemarkeerd met een vuilnisbaksymbool met een kruis erdoor om u eraan te herinneren dat u huishoudelijke apparaten afzonderlijk dient weg te gooien. Dit houdt in dat het product aan het eind van de gebruiksduur niet mag worden weggegooid als normaal afval. Het apparaat moet naar een speciale gemeentelijke afvalverwerkingslocatie voor gescheiden afval worden gebracht of naar een dealer die deze service verleent.

Door huishoudelijke apparaten apart in te zamelen, vermijden we de negatieve gevolgen voor het milieu en onze gezondheid die het gevolg van onjuiste afvoer kunnen zijn. De materialen waarvan het apparaat is gemaakt, kunnen opnieuw worden gebruikt, wat een enorme besparing aan energie en grondstoffen betekent.



Verklaring van overeenstemming

Wij verklaren hierbij dat onze producten voldoen aan de betreffende Europese richtlijnen, normen en voorschriften, alsook aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.

TABLE DES MATIÈRES

Table des matières

Tableau de commande	5
Pièces et caractéristiques	6
Accessoires	7
Utilisation des accessoires	8 - 9
Caractéristiques	10
Utilisation de ce manuel	11
Consignes de sécurité	12 - 14
Sécurité en matière d'électricité	12
Sécurité pendant le fonctionnement de l'appareil	13
Consignes de mise au rebut	14
Installation du four	15 - 16
Consignes de sécurité pour le technicien	15
Installation dans un meuble bas	15
Branchement à la prise d'alimentation secteur	16
Avant de commencer	17 - 18
Réglage de l'horloge	17
Nettoyage initial	18
Utilisation du four	19 - 27
Réglage du mode de fonction de cuisson	19
Fonctions du four	20
Réglage de la température du four	21
Mise hors tension du four	21
Heure de fin de cuisson	21 - 22
Temps de cuisson	22
Démarrage de la cuisson à retardement	23 - 24
Minuterie	25
Cuisson automatique	26
Pour allumer et éteindre la lampe du four	27
Sécurité enfants	27
Arrêt du signal sonore	27
Fonctions du four	28 - 38
1. Conventional (Traditionnel)	28
2. Top Heat + Convection (Chaleur par le haut + convection)	29
3. Convection (Convection)	30
4. Large Grill (Grand gril)	31
5. Grill (Petit gril)	32
6. Bottom Heat + Convection (Chaleur par le bas + convection)	33
7. Menu Programmes automatiques OX6411K	34 - 36
8. Menu Programmes automatiques OX6411F/OX6492F	37 - 38

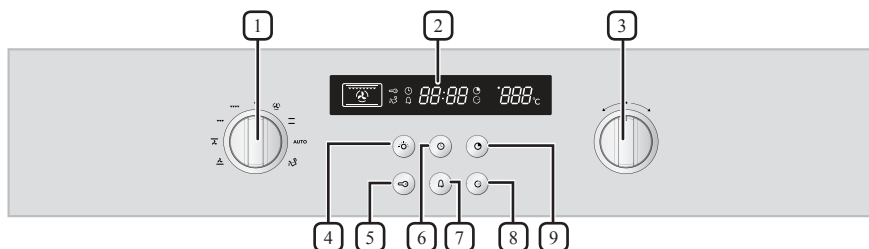
TABLE DES MATIÈRES

Table des matières

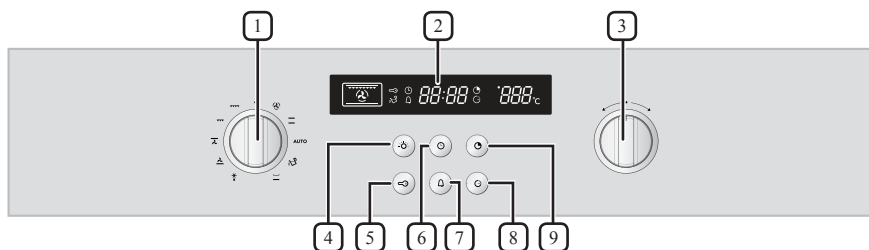
Nettoyage et entretien.	39 - 46
Fonction Aqua Clean.	39
Intérieur du four.	40
Parois externes du four.	40
Façades du four en acier inoxydable	40
Façades du four en aluminium	40
Accessoires.	40
Surface émaillée catalytique (OX6411K)	41
Nettoyage à la main	41
Nettoyage à haute température	41
Nettoyage de la porte du four	42 - 43
Glissières latérales	44
Nettoyage de la résistance	45
Remplacement de la lampe	46
Pannes	47
Codes d'erreur et de sécurité	48
Caractéristiques techniques	49
Aspects environnementaux.	50

TABLEAU DE COMMANDE

OX6411F/OX6492F

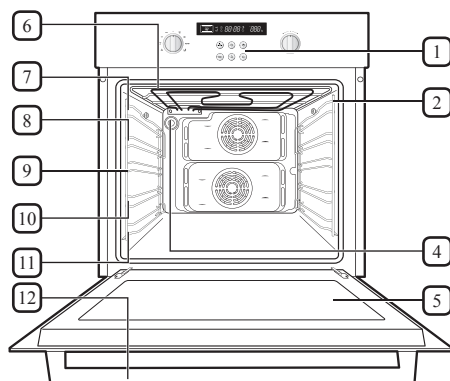


OX6411K

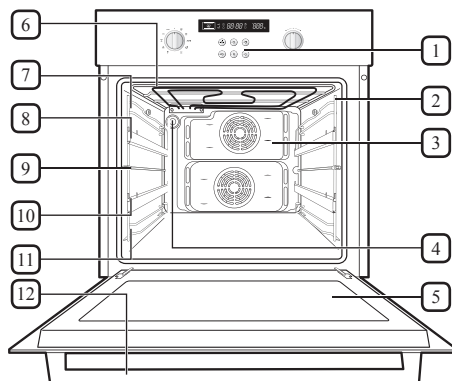


1. BOUTON DE SÉLECTION DE LA FONCTION DE CUISSON
2. FENÊTRE D'AFFICHAGE
3. BOUTON DE COMMANDE DE L'HORLOGE / DE LA TEMPÉRATURE
4. BOUTON DE LA LAMPE
5. BOUTON DE SÉCURITÉ ENFANTS
6. BOUTON DE L'HORLOGE
7. BOUTON DE MINUTERIE DE LA CUISINE
8. BOUTON D'HEURE DE FIN DE CUISSON
9. BOUTON DU TEMPS DE CUISSON

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



OX6411F
OX6492F



OX6411K

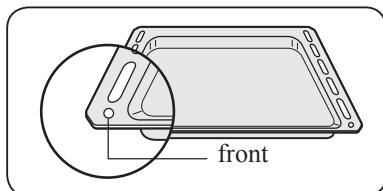
- | | |
|---|-------------------------|
| 1. Tableau de commande | 7. Niveau 5 |
| 2. Glissières latérales | 8. Niveau 4 |
| 3. Intérieur du four à catalyse émaillé | 9. Niveau 3 |
| 4. Lumière du four | 10. Niveau 2 |
| 5. Porte vitrée | 11. Niveau 1 |
| 6. Éléments chauffants supérieurs | 12. Poignée de la porte |

Attention

- Les niveaux correspondants aux différentes hauteurs sont numérotés de bas en haut.
- Les niveaux 3, 4 et 5 servent essentiellement à la fonction gril.
- Le niveau 1 convient pour la cuisson et les grillades.
- Veuillez vous reporter aux guides de cuisson fournis par ce manuel pour déterminer les niveaux adaptés à vos plats.

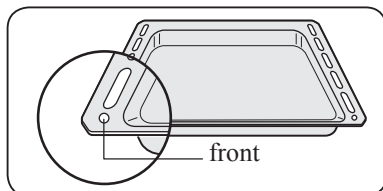
ACCESSOIRES

Les accessoires suivants sont fournis avec le four :



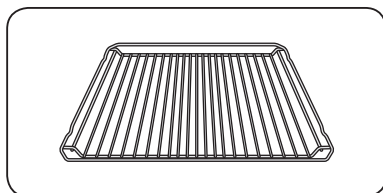
1 Plaque à pâtisserie

Une plaque à pâtisserie pour les gâteaux et les biscuits.



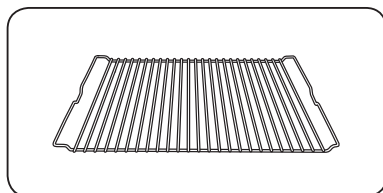
2 Lèchefrite

Un lèchefrite pour rôtir de la viande ou récupérer le jus de viande ou la graisse de cuisson.



3 Grille métallique

Une grille métallique pour les plats, les moules à gâteaux, les plaques à rôtir et à grillade.



4 Grille à grillades

Avant de commencer votre grillade, insérez toujours la grille et le lèchefrite ensemble dans le four.

Attention

- La plaque à pâtisserie, le lèchefrite et la grille métallique doivent être correctement insérés dans les rainures latérales. Un intervalle d'au moins 2 cm doit être préservé entre les ustensiles placés au niveau 1 et la surface inférieure du four.
- Lorsque vous retirez les aliments cuits du four, faites attention aux surfaces et aux ustensiles chauds.
- Insérez le lèchefrite dans le four au niveau 1 pour récupérer l'humidité de la cuisson.
- Pendant que la viande rôtit, vous pouvez ajouter sur les côtés du lèchefrite des pommes de terre (précuites) ainsi que des légumes. Ainsi, les légumes seront prêts en même temps.

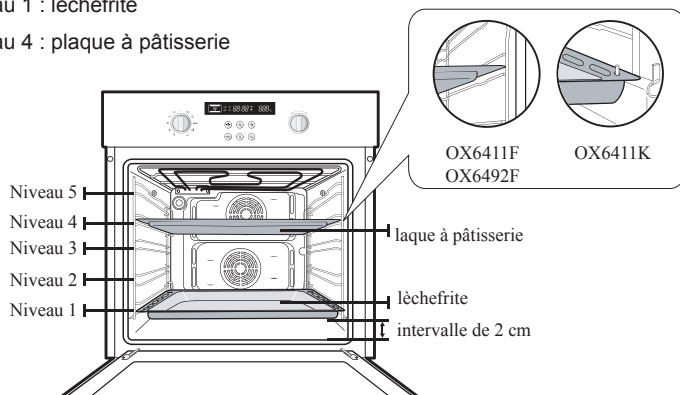
UTILISATION DES ACCESSOIRES

La plaque à pâtisserie, le lèche-frite et la grille métallique doivent être correctement insérés dans les glissières latérales. Lorsque vous retirez les aliments cuits du four, faites attention aux surfaces et aux ustensiles chauds.

Exemple

Niveau 1 : lèche-frite

Niveau 4 : plaque à pâtisserie



Attention

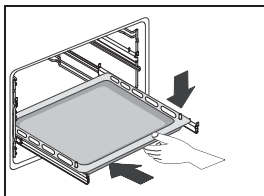
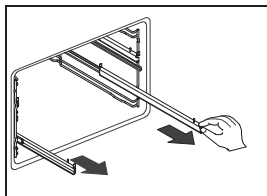
Lorsque vous utilisez le lèche-frite ou la plaque à pâtisserie pour récupérer les égouttures des aliments en cours de cuisson, assurez-vous que ces ustensiles sont correctement positionnés dans les rainures latérales. Evitez que ces accessoires n'entrent en contact avec le fond du four ; ils risqueraient d'endommager la protection en émail. Un intervalle d'au moins 2 cm doit être préservé entre les ustensiles placés au niveau 1 et le fond du four.

Rails télescopiques (OX6411K)

Les rails télescopiques et les accessoires du four deviennent très chaud! Protégez donc toujours vos mains avec des gants des cuissons ou des maniques. Les rails télescopiques se situent sur les deux côtés à l'intérieur du four, sur trois niveaux.

- Retirez d'abord les rails du niveau choisi.
- Placez ensuite la grille, la plaque de cuisson ou bien le lèche-frite sur les rails. Faites attention aux ouvertures dans la plaque de cuisson (voir illustration). Pressez bien la grille sur les rails lorsque vous l'installez. Faites glisser les rails dans le four.

Une fois les rails complètement rentrés, fermez la porte du four.



UTILISATION DES ACCESSOIRES (SUITE)

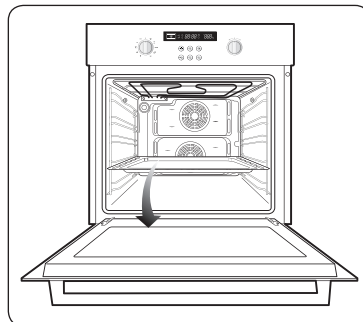
Grille métallique, plaque à pâtisserie et lèchefrite

Positionnement de la grille métallique

Insérez la grille métallique au niveau souhaité.

Positionnement de la plaque à pâtisserie ou du lèchefrite

Insérez la plaque à pâtisserie et/ou le lèchefrite au niveau souhaité.



CARACTÉRISTIQUES

Dispositif d'arrêt de sécurité

Si aucune durée de cuisson n'a été enregistrée, le four s'éteint automatiquement une fois que les temps indiqués ci-dessous se sont écoulés.

<i>Durées nécessaires pour déclencher l'arrêt de sécurité selon les différents réglages de températures :</i>	
Inférieure à 105°C	16 heures
De 105°C à 240°C	8 heures
De 245 °C à 300 °C	4 heures

- Le circuit électrique de ce four est équipé d'un système d'arrêt thermique. Si le four chauffe à des températures anormalement élevées, le système met les éléments chauffants hors tension pendant une certaine durée.

Ventilateur

Durant la cuisson, il est normal que le ventilateur libère de l'air chaud par la façade du four. Le ventilateur continue de fonctionner même après l'arrêt du four. Il s'éteint lorsque la température interne de l'élément est redescendue à 60°C ou au bout de 25 minutes.

UTILISATION DE CE MANUEL

Merci d'avoir choisi un four encastrable Atag. Ce manuel d'utilisation présente des informations importantes en matière de sécurité et vous fournit des instructions vous aidant à faire fonctionner l'appareil et à assurer son entretien. Veuillez lire très attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser votre four et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

L'installation de ce four doit être prise en charge uniquement par un électricien qualifié. Le technicien est chargé de brancher l'appareil à la prise d'alimentation secteur conformément aux conseils de sécurité spécifiques.

Sécurité en matière d'électricité

Si le four a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.

- Ce four doit être relié à la prise d'alimentation secteur uniquement par **un électricien qualifié**.
- En cas de défaut ou de dommage constaté sur l'appareil, ne tentez pas de le faire fonctionner.
- **Toute réparation** doit être effectuée uniquement par un **technicien qualifié**. Une réparation inadéquate présente un risque réel pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite une réparation, contactez un service après-vente ATAG ou votre revendeur.
- Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un cordon spéciaux disponibles chez votre fabricant ou un réparateur agréé.
- Aucun fil et aucun câble électrique ne doit être en contact avec le four.
- Le four est pourvu d'une prise et ne peut être branché que sur une prise de terre. Les groupes dans le placard à compteurs doivent être sécurisés par 16 A minimum.
- Si la prise est hors d'atteinte après l'installation, le raccordement doit être pourvu d'un interrupteur omnipolaire avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm.
- N'utilisez pas d'adaptateur ou de rallonges. Ceux-ci peuvent chauffer pendant l'utilisation et provoquer un incendie.
- La plaque signalétique se trouve sur le côté droit de la porte.
- Il convient de mettre l'appareil hors tension pendant que celui-ci est réparé ou nettoyé.
- Soyez prudents lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise située à proximité du four.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ (SUITE)

AVERTISSEMENT

- Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes durant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les parties chaudes. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil sauf s'ils sont sous une surveillance de tous les instants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans ainsi que par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur, et par des personnes inexpérimentées, à condition qu'une personne responsable de leur sécurité les surveille, ou après avoir reçu les instructions nécessaires et compris les dangers. Ne laissez pas des enfants jouer avec l'appareil. Ne laissez pas des enfants nettoyer ou s'occuper de l'entretien de l'appareil sans surveillance.

Sécurité pendant le fonctionnement de l'appareil

- Ce four est réservé à la cuisson d'aliments dans le cadre d'un usage domestique uniquement.
- Lorsque le four fonctionne, la chaleur des surfaces internes suffit pour brûler. Ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces internes du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.
- Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.
- Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à une température élevée de façon prolongée.
- Pendant la cuisson, soyez prudents en ouvrant la porte du four, car la chaleur de l'air et de la vapeur peut s'échapper rapidement.
- Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de l'alcool. En cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur peut s'enflammer.
- Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un vaporisateur ou d'un produit nettoyant à haute pression.
- Lorsque vous utilisez l'appareil, maintenez-le hors de portée des enfants.
- Pour la cuisson d'aliments surgelés, des pizzas par exemple, il convient d'utiliser la grille métallique. Lorsque la plaque à pâtisserie est utilisée, elle subit des variations de température importantes et peut se déformer.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ (SUITE)

- Ne versez pas d'eau dans le bas du four quand il est chaud. La surface émaillée pourrait s'endommager.
- La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.
- Ne recouvrez pas le bas du four avec du papier aluminium et n'y déposez aucune plaque de cuisson ou aucun moule. Le papier aluminium empêche la chaleur de passer. Par conséquent, les surfaces émaillées peuvent s'endommager et vos plats risquent de ne pas cuire correctement.
- Les jus de fruit laissent des traces pouvant être indélébiles sur les surfaces émaillées du four. Pour cuire des gâteaux très moelleux, utilisez le lèchefrite.
- Ne posez pas d'ustensiles sur la porte du four ouverte.
- Les petites quantités demandent moins de temps de préparation. Si vous modifiez les temps de préparation indiqués dans les recettes, ils peuvent brûler.
- Pour éviter tout risque de décharge électrique, l'appareil doit être mis hors tension avant le remplacement de la lampe. Pendant le fonctionnement du four, les surfaces internes deviennent très chaudes.

Mise au rebut de vos appareils usagés

AVERTISSEMENT

Avant de vous débarrasser de vos appareils usagés, assurez-vous qu'ils soient vraiment inutilisables afin d'éviter tout danger.

Pour cela, débranchez l'appareil de l'alimentation secteur et retirez la prise mâle.

En jetant vos appareils usagés de façon appropriée, vous contribuez à la protection de l'environnement.

INSTALLATION DU FOUR

Consignes de sécurité pour le technicien

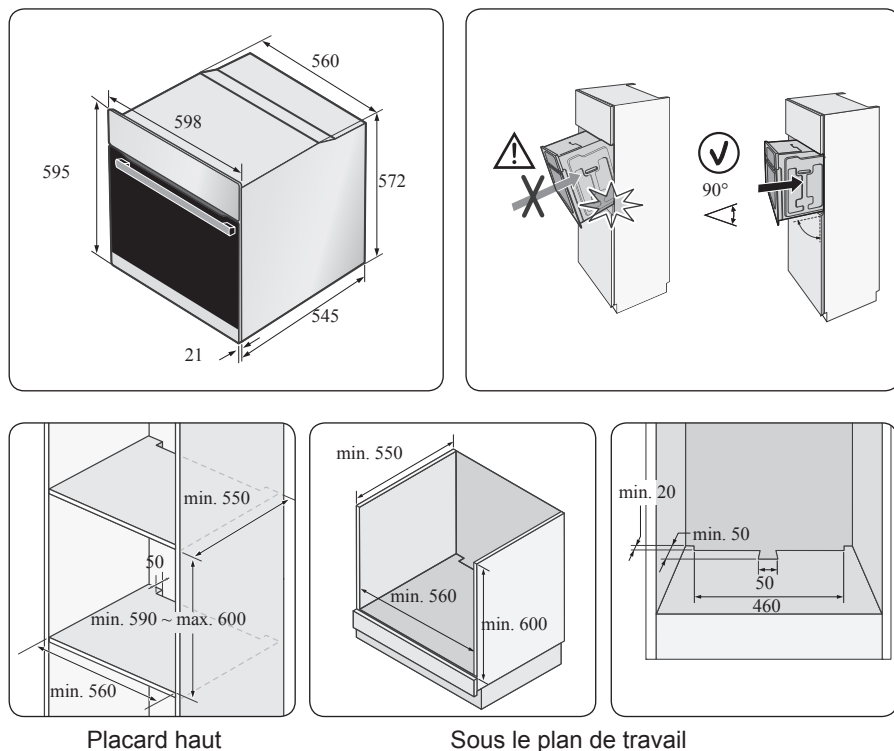
L'installation électrique de cet appareil doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié. Le four doit être installé conformément aux instructions fournies. Après l'installation, retirez la protection en vinyle de la porte.

- L'installation doit garantir une protection contre toute exposition à des pièces sous tension.
- Les éléments dans lesquels l'appareil est encastré doivent être conformes à la norme DIN 68930 en matière de stabilité.

Installation dans un meuble bas ou haut

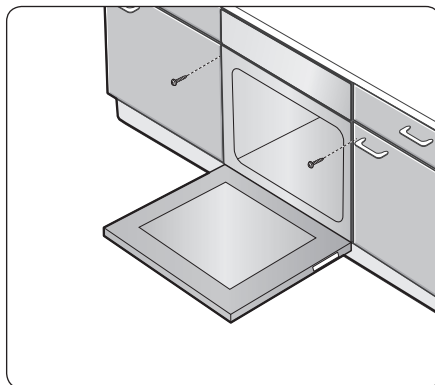
Vous pouvez encastrer ce four sous le plan de travail ou dans un placard haut.

- Respectez les indications relatives aux distances de sécurité minimales exigées.
- Glissez le four perpendiculairement dans la niche.



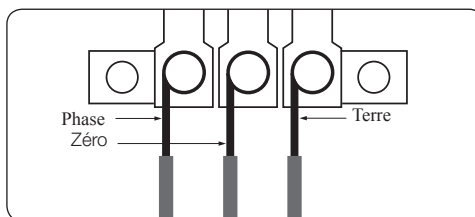
INSTALLATION DU FOUR (SUITE)

- Assurez-vous que le four est maintenu correctement en le fixant de part et d'autre à l'aide de vis.
- Une fois l'appareil installé, retirez le film protecteur en vinyle recouvrant la porte du four ainsi que celui situé sur chacune des parois internes du four.



Branchement à la prise d'alimentation secteur

Les branchements électriques doivent être effectués conformément à la plaque de branchement fixée à l'arrière de l'appareil et par un électromécanicien qui doit veiller à ce que le branchement de l'appareil soit conforme aux consignes d'installation et aux réglementations locales.



Dans les cas où l'appareil n'est pas branché à l'alimentation secteur par une prise, il convient, pour répondre aux exigences de sécurité, d'insérer un disjoncteur omnipolaire (avec une distance d'ouverture d'au moins 3 mm entre ses contacts) sur le côté du branchement prévu pour l'alimentation.

Attention

Lorsque l'appareil est mis sous tension, les dispositifs électroniques du four sont initialisés et la lumière est neutralisée pendant quelques secondes. Le câble électrique (H05 RR-F ou H05 VV-F, Min. 1.5 m, 1.5~2.5 mm²) doit être suffisamment long pour pouvoir être branché au four depuis l'avant de l'élément où il est encastré

Ouvrez le couvercle arrière du four situé au bas de l'appareil (à l'aide d'un tournevis plat) et dévissez complètement la vis et le serre-câble du branchement avant d'insérer les fils électriques dans les bornes correspondantes.

Le conducteur de terre doit être relié à la borne () du four.

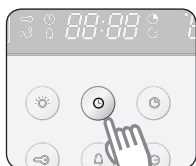
Dans le cas où le four est relié à l'alimentation secteur par une prise, celle-ci doit rester accessible une fois le four installé.

Nous rejetons toute responsabilité en cas d'accident dû à une mise à la terre inexistante ou défaillante.

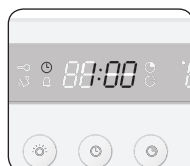
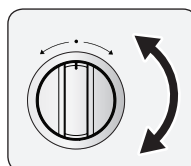
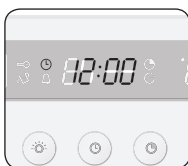
AVANT DE COMMENCER

Réglage de l'horloge

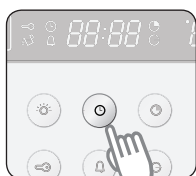
Lorsque l'appareil est mis sous tension pour la première fois, l'affichage du tableau de commande s'allume brièvement. Après 3 secondes, une icône représentant une horloge et l'affichage 12:00 se mettent à clignoter.



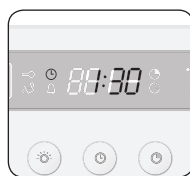
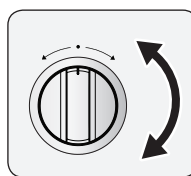
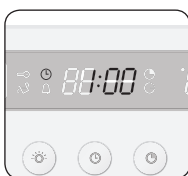
- 1** Appuyez sur le **bouton de l'horloge**.
Les indications '⌚' et '12:' clignotent.



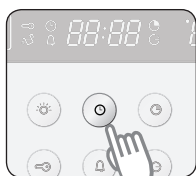
- 2** Exemple: pour régler 1:30.
Tournez le **bouton de commande de l'horloge / de la température** pour régler l'heure actuelle.



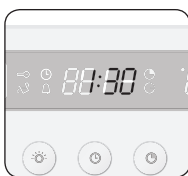
- 3** Appuyez sur le bouton de l'horloge.
Les indications '⌚' et ':00' clignotent.



- 4** Tournez le bouton de commande de l'horloge / de la température pour régler les minutes correspondant à l'heure actuelle. '⌚' clignote.



- 5** Appuyez sur le bouton de l'horloge lorsque vous avez fini de régler l'heure ou attendez une dizaine de secondes. '⌚' disparaît et '30' s'arrête de clignoter. L'heure actuelle s'affiche. L'appareil peut désormais être utilisé.



AVANT DE COMMENCER (SUITE)

Nettoyage initial

Nettoyez soigneusement le four avant de l'utiliser pour la première fois.

- N'utilisez pas d'ustensiles coupants ou de produits abrasifs. Vous risqueriez d'endommager la surface du four. Pour les fours équipés de parois émaillées, utilisez des produits de nettoyage spéciaux (disponibles dans le commerce).

Pour nettoyer le four:

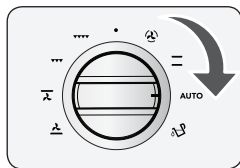
1. Ouvrez la porte. Le lumière du four s'allume.
2. Nettoyez tous les accessoires du four (lèchefrite, plaque, etc.) et les rainures latérales avec de l'eau chaude ou du liquide de nettoyage et essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.
3. De la même façon, nettoyez l'intérieur du four.
4. Nettoyez la façade de l'appareil avec un chiffon humide.

Vérifiez que l'horloge est réglée correctement. Retirez les accessoires et faites fonctionner le four par convection sur 200°C pendant 1 heure avant de l'utiliser. Il est normal que cette opération préliminaire provoque une odeur caractéristique. Toutefois, assurez-vous de bien aérer votre cuisine pendant ce temps.

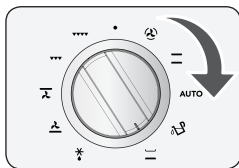
UTILISATION DU FOUR

Réglage du mode de fonction de cuisson

OX6411F
OX6492F



OX6411K



Tournez le **bouton de sélection de la fonction de cuisson** pour sélectionner la fonction du four souhaitée.

- Le four se met en marche automatiquement après 5 secondes.

UTILISATION DU FOUR (SUITE)

Fonctions du four



Conventional (Traditionnel)

La fonction Conventional (Traditionnelle) est idéale pour faire cuire et rôtir des aliments sur une seule grille. Les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnent simultanément pour maintenir une température homogène à l'intérieur du four.



Top Heat + Convection (Chaleur par le haut + convection)

Cette fonction est utile pour la cuisson d'aliments sur trois niveaux ; elle convient également pour le rôtissage. La cuisson s'effectue au moyen de l'élément chauffant situé sur la paroi arrière et la chaleur est distribuée par le ventilateur.



Convection (Convection)

Ce mode est recommandé pour la cuisson de gâteaux disposés sur un seul niveau et de biscuits dont le dessus doit être doré ou croustillant. Il convient également pour les pizzas, quiches lorraines et tartes au fromage. L'élément chauffant supérieur fonctionne et le ventilateur fait circuler l'air chaud en permanence.



Large Grill (Grand gril)

La fonction Large gril (Grand gril) permet de faire griller une grande quantité d'aliments plats (ex.: beefsteak, saucisses et croque-monsieurs).



Small Grill (Petit gril)

Ce mode est recommandé pour faire griller des aliments plats en petite quantité (ex.: steaks, escalopes panées, poisson ou tranches de pain grillées) placés au milieu de la plaque. Ce mode ne sollicite que l'élément supérieur.



Bottom Heat + Convection (Chaleur par le bas + convection)

Le mode Bottom Heat + Convection (Chaleur par le bas + convection) convient pour les mets dont la base doit être croustillante et le dessus moelleux (ex.: pizzas, quiches lorraines, tartes aux fruits à l'allemande et tartes au fromage).



Menu Programmes automatiques

Les modes et temps de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité. Vous pouvez vous référer à ces instructions pour connaître le mode de cuisson adapté à chaque type d'aliments. Insérez toujours les aliments dans le four froid.



OX6411K

Décongélation Pendant la décongélation le ventilateur fonctionne à basse température. Tournez le plat pendant la décongélation.

Type d'aliments	Niveau	Accessoires	Durée en min.	Remarque
Poulet (1000 - 1400 g)	2 1	Grille à grillades + lêchefrite	100-140	Tournez le plat pendant la décongélation
Poisson (300 - 1000 g)	2 1	Grille à grillades + lêchefrite	50-80	
V viande (500 - 1000 g)	2	Grille à grillades	50-100	
Repas surgelé	2	Grille à grillades		



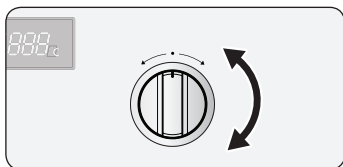
OX6411K

Bottom Heat (Chaleur par le bas)

Cette fonction est spécialement conçue pour prolonger la cuisson d'une pizza ou d'une tarte aux pommes. Utilisez cette fonction à la fin du temps de cuisson.

UTILISATION DU FOUR (SUITE)

Réglage de la température du four

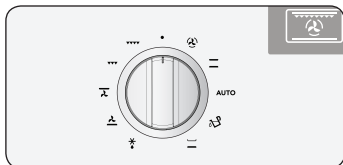


Tournez le **bouton de commande de l'horloge / de la température** pour régler la température par tranches de 5°C.
40 °C – 250 °C
40 °C – 300 °C (grand gril et petit gril)

La température peut être réglée pendant la cuisson.

Pendant la période de chauffe du four, un point apparaît à gauche de la température programmée, ou bien le symbole "°C" clignote. Une fois que le four a atteint la température programmée, le point disparaît, ou le symbole "°C" reste allumé.

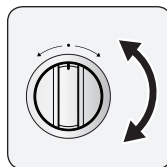
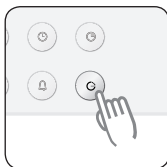
Mise hors tension du four



Pour mettre le four hors tension, tournez le **bouton de sélection de la fonction de cuisson** sur la position «Off».

Heure de fin de cuisson

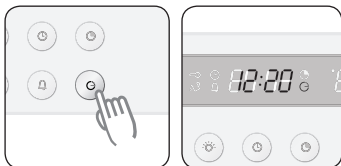
Vous pouvez régler l'heure de fin de cuisson pendant la cuisson.



- 1** Appuyez sur le **bouton d'heure de fin de cuisson**.
Exemple: l'horloge indique 12:00.

- 2** Tournez le **bouton de commande de l'horloge / de la température** pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.

UTILISATION DU FOUR (SUITE)

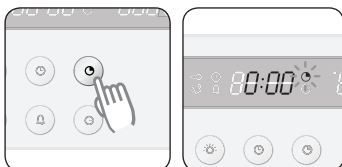


3 Appuyez sur le **bouton d'heure de fin de cuisson**. Le four fonctionne selon l'heure de fin de cuisson sélectionnée, sauf si vous appuyez sur le **bouton d'heure de fin de cuisson** dans les 5 secondes.

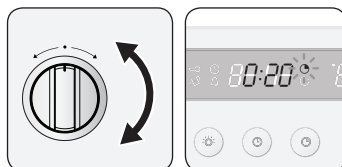
- Pendant la cuisson, vous pouvez sélectionner le dernier temps de cuisson réglé à l'aide du **bouton de commande de l'horloge / de la température** pour obtenir de meilleurs résultats.

Temps de cuisson

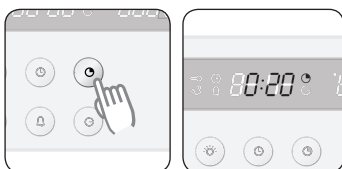
Vous pouvez régler le temps de cuisson pendant la cuisson.



1 Appuyez sur le **bouton du temps de cuisson**.



2 Tournez le **bouton de commande de l'horloge / de la température** pour régler le temps de cuisson souhaité.



3 Appuyez sur le **bouton du temps de cuisson**. Le four fonctionne selon le temps de cuisson sélectionné, sauf si vous appuyez sur le **bouton du temps de cuisson** dans les 5 secondes.

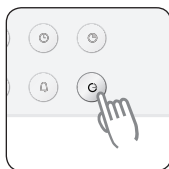
- Pendant la cuisson, vous pouvez sélectionner le dernier temps de cuisson réglé à l'aide du **bouton de commande de l'horloge / de la température** pour obtenir de meilleurs résultats.

UTILISATION DU FOUR (SUITE)

Démarrage de la cuisson à retardement

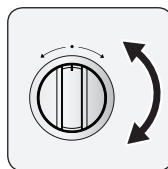
Cas 1 : le temps de cuisson est réglé en premier

Si l'heure de fin de cuisson est réglée alors que le temps de cuisson est déjà réglé, le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson (voir page 22) sont calculés et, le cas échéant, le four établit un démarrage de la cuisson à retardement.



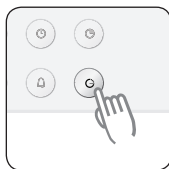
1 Appuyez sur le **bouton d'heure de fin de cuisson**.

Exemple: l'horloge affiche 15:00 et le temps de cuisson souhaité est de 5 heures.



2 Tournez le **bouton de commande de l'horloge / de la température** pour régler l'heure de fin de cuisson.

Exemple: vous souhaitez que la cuisson dure 5 heures et se termine lorsque l'horloge affiche 20:30.



3 Appuyez sur le **bouton d'heure de fin de cuisson**. Un symbole indiquant '[]' que la cuisson est prête à démarrer s'affiche jusqu'à ce que la cuisson démarre à retardement.

UTILISATION DU FOUR (SUITE)

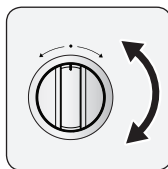
Démarrage de la cuisson à retardement

Cas 2 : l'heure de fin de cuisson est réglée en premier

Si le temps de cuisson est réglé après que l'heure de fin de cuisson ait déjà été réglée, le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson (voir page 21) sont calculés et, le cas échéant, le four établit un démarrage de la cuisson à retardement.



- 1** Appuyez sur le **bouton du temps de cuisson**.
Exemple: l'horloge affiche 15:00 et l'heure de fin de cuisson souhaitée est 17:00.



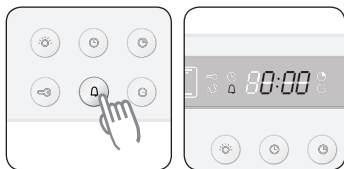
- 2** Tournez le **bouton de commande de l'horloge / de la température** pour régler le temps de cuisson.
Exemple: vous souhaitez que la cuisson dure 1 heure 30 et se termine lorsque l'horloge affiche 17:00.



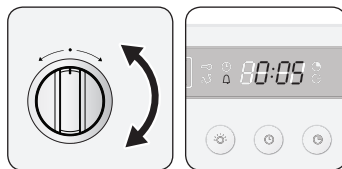
- 3** Appuyez sur le bouton du temps de cuisson. Un symbole indiquant '---' que la cuisson est prête à démarrer s'affiche jusqu'à ce que la cuisson démarre à retardement.

UTILISATION DU FOUR (SUITE)

Minuterie



- 1** Appuyez sur le **bouton de la minuterie** une fois.  clignote.



- 2** Tournez le **bouton de commande de l'horloge / de la température** pour régler le temps souhaité.
Exemple: 5 minutes.

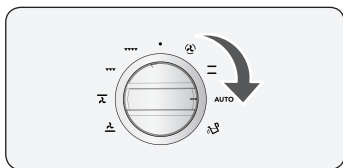


- 3** Appuyez sur le **bouton de la minuterie** pour enclencher la minuterie. Lorsque le temps réglé est écoulé, un signal sonore retentit.

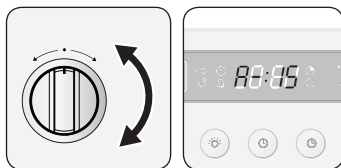
- Appuyez sur le **bouton de la minuterie** et maintenez-le appuyé pendant 2 secondes chaque fois pour annuler la minuterie.

UTILISATION DU FOUR (SUITE)

Cuisson automatique



- 1** Placez le **bouton de réglage de la fonction de cuisson** sur 'AUTO' (Cuisson automatique).



- 2** Sélectionnez la recette de votre choix en tournant le **bouton de réglage de l'horloge / de la température** vers la droite ou vers la gauche. Patientez pour sélectionner le poids 5 secondes après la sélection de la recette. Pour les recettes dont le poids est prédéfini, démarrez la cuisson immédiatement.



- 3** Sélectionnez le poids souhaité en tournant le **bouton de réglage de l'horloge / de la température** vers la droite ou vers la gauche. Le temps de préchauffage (min:sec) s'affiche et le décompte démarre 5 secondes après la sélection du poids. Pour les recettes ne nécessitant pas de préchauffage, le temps de cuisson restant (hr:min) s'affiche.

- Lorsque la sonnerie retentit, ouvrez la porte et tournez le plat.

UTILISATION DU FOUR (SUITE)

Pour allumer et éteindre la lampe du four

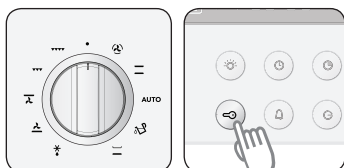


1 Appuyez sur le bouton de la lampe.

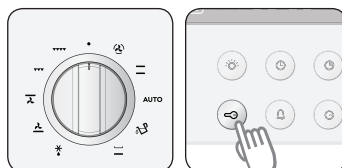
- La lumière s'éteint automatiquement après 5 minutes.

Sécurité enfants

Vous pouvez utiliser la sécurité enfants pendant le statut de pause.



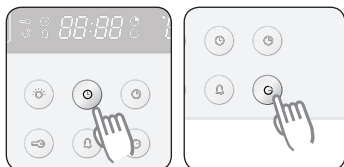
- #### **1**
- Tournez le **bouton de sélection de la fonction de cuisson** jusqu'à la position « Off » (Arrêt). Appuyez sur le bouton de la sécurité enfants et maintenez-le appuyé pendant 3 secondes. '🔒' apparaît dans le champ d'affichage.



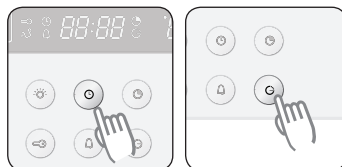
- #### **2**
- Tournez le **bouton de sélection de la fonction de cuisson** jusqu'à la position « Off » (Arrêt). Appuyez sur le **bouton de la sécurité enfants** et maintenez-le à nouveau appuyé pendant 3 secondes pour déverrouiller la sécurité.

- Si la sécurité est activée, les boutons et les affichages cessent de fonctionner, excepté pour le déverrouillage.

Arrêt du signal sonore



- #### **1**
- Pour éteindre le signal sonore, appuyez sur le **bouton de l'horloge** et sur le **bouton d'heure de fin de cuisson** simultanément pendant 3 secondes.



- #### **2**
- Pour rallumer le signal sonore, appuyez à nouveau sur le **bouton de l'horloge** et sur le **bouton d'heure de fin de cuisson** simultanément pendant 3 secondes.

FONCTIONS DU FOUR

Les caractéristiques de ce four comprennent les fonctions suivantes:

1. Conventional (Traditionnel)

La fonction Conventional (Traditionnelle) est idéale pour faire cuire et rôtir des aliments sur une seule grille. Les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnent simultanément pour maintenir une température homogène à l'intérieur du four. Vous pouvez pré-chauffer votre four plus efficacement avant de mettre les plats dans le four.

Type d'aliments	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée en min.
Lasagnes surgelées (500 g à 1 kg)	3	Grille métallique	180-200	40-50
Poisson entier (ex.: dorade) (300 g à 1 kg) 3 à 4 morceaux de chaque côté Versez de l'huile	3/2	Grille métallique / lèche-frite	240	15-20
Filets de poisson (500 g à 1 kg) 3 à 4 morceaux de chaque côté Versez de l'huile	3	Plaque à pâtisserie	200	13-20
Côtelettes surgelées (350 g à 1 kg) viande hachée avec farce de jambon, fromage ou champignons Versez de l'huile	3	Plaque à pâtisserie	200	25-35
Côtelettes surgelées et hachis de carottes, betteraves ou pommes de terre (350 g à 1 kg) Versez de l'huile	3	Plaque à pâtisserie	200	20-30
Côtelettes de porc (non désossées) (500 g à 1 kg) Ajoutez huile, sel et poivre	3/2	Grille métallique / lèche-frite	200	40-50
Pommes de terre au four (coupées en deux) (500 g à 1 kg)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	30-45
Paupiette de viande surgelée farci aux champignons (500 g à 1 kg) Versez de l'huile	3	Plaque à pâtisserie	180-200	40-50
Biscuit de Savoie (250 à 500 g)	2	Grille métallique	160-180	20-30
Gâteau marbré (500 g à 1 kg)	2	Grille métallique	170-190	40-50
Gâteau à base de levure avec garniture sablée aux fruits (1 à 1,5 kg)	2	Plaque à pâtisserie	160-180	25-35
Muffins (500 à 800 g)	2	Grille métallique	190-200	25-30

FONCTIONS DU FOUR (SUITE)

2. Top Heat + Convection (Chaleur par le haut + convection)

L'élément chauffant supérieur fonctionne et le ventilateur fait circuler l'air chaud en permanence. Vous pouvez pré-chauffer votre four plus efficacement avant de mettre les plats dans le four.

Type d'aliments	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée en min.
Pièce de porc non désossée (1 kg) Badigeonnez la viande d'huile et assaisonnez	3/2	Grille métallique / lèchefrite	180-200	50-65
Epaule de porc en papillote (1 à 1,5 kg) Faire mariner	2	Plaque à pâtisserie	180-230	80-120
Poulet entier (800 g à 1,3 kg) Badigeonnez la viande d'huile et assaisonnez	2/1	Grille métallique / lèchefrite	190-200	40-65
Steaks de viande ou de poisson (400 à 800 g)	3	Grille métallique + lèchefrite	180-200	15-35
Morceaux de poulet (500 g à 1 kg) Badigeonnez la viande d'huile et assaisonnez	4/3	Grille métallique / lèchefrite	200-220	25-35
Poisson grillé (500 g à 1 kg) utilisez un plat allant au four Badigeonnez la viande d'huile et assaisonnez	2	Grille métallique	180-200	30-40
Bœuf grillé (800 à 1,2 kg) Badigeonnez la viande d'huile et assaisonnez	2/1	Grille métallique / lèchefrite Ajoutez une tasse d'eau	200-220	45-60
Magret de canard (300 à 500 g)	4/3	Grille métallique / lèchefrite Ajoutez une tasse d'eau	180-200	25-35

FONCTIONS DU FOUR (SUITE)

3. Convection (Convection)

Cette fonction est utile pour la cuisson d'aliments sur trois niveaux ; elle convient également pour le rôtissage. La cuisson s'effectue au moyen de l'élément chauffant situé sur la paroi arrière et la chaleur est distribuée par le ventilateur. Vous pouvez pré-chauffer votre four plus efficacement avant de mettre les plats dans le four.

Type d'aliments	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée en min.
Carré d'agneau (350 à 700 g) Badigeonnez la viande d'huile et assaisonnez	3/2	Grille métallique / lèche-frite	190-200	40-50
Bananes au four (3 à 5 bananes), incisez la banane pelée dans la longueur, ajoutez 10 à 15 g de chocolat et 5 à 10 g de noisettes dans la fente pratiquée, saupoudrez le tout de sucre et enveloppez les bananes dans de l'aluminium.	3	Grille métallique	220-240	15-25
Pommes au four (5 à 8 pommes de 150 à 200 g chacune) Otez les trognons et fourrez les fruits de raisins secs et de confiture. Utilisez un plat allant au four.	3	Grille métallique	200-220	15-25
Côtelettes de viande hachée (300 à 600 g) Versez de l'huile	3	Plaque à pâtisserie	190-200	18-25
Boulettes de viande hachée à la russe (500 g à 1 kg) Badigeonnez la viande d'huile et assaisonnez	3	Plaque à pâtisserie	180-200	50-65
Croquettes surgelées (500 g à 1 kg)	2	Plaque à pâtisserie	180-200	25-35
Frites au four surgelées (300 à 700 g)	2	Plaque à pâtisserie	180-200	20-30
Pizza surgelée (300 g à 1 kg)	2	Grille métallique	200-220	15-25
Gâteau aux pommes et aux amandes (500 g à 1 kg)	2	Grille métallique	170-190	35-45
Croissant frais (200 à 400 g) (pâte toute prête)	2	Plaque à pâtisserie	180-200	15-25

FONCTIONS DU FOUR (SUITE)

4. Large Grill (Grand gril)

La fonction Large gril (Grand gril) permet de faire griller une grande quantité d'aliments plats (ex. : steaks, escalopes panées ou poisson). Elle convient également aux tranches de pain. Ce mode nécessite l'utilisation de l'élément chauffant supérieur et de la grille. Vous pouvez pré-chauffer votre four plus efficacement avant de mettre les plats dans le four.

Type d'aliments	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée en min.
Saucisses (épaisses) 5 à 10 unités	4/3	Grille métallique / lèche-frite	220	5 à 8 retourner 5 à 8
Saucisses (fines) 8 à 12 unités	4/3	Grille métallique / lèche-frite	220	4 à 6 retourner 4 à 6
Toasts 5 à 10 unités	5	Grille métallique	240	1 à 2 retourner 1 à 2
Toasts au fromage 4 à 6 unités	4/3	Grille métallique / plaque à pâtisserie	200	4-8
Crêpes farcies surgelées à la russe (200 à 500 g)	3	Plaque à pâtisserie	200	20-30
Steaks de bœuf (400 à 800 g)	4/3	Grille métallique / lèche-frite	240	8 à 10 retourner 5 à 7

FONCTIONS DU FOUR (SUITE)

5. *Small grill (Petit grill)*

Ce mode est recommandé pour faire griller des aliments plats en petite quantité (ex.: steaks, escalopes panées, poisson ou tranches de pain grillées) placés au milieu de la plaque.

Ce mode ne sollicite que l'élément supérieur. Vous pouvez pré-chauffer votre four plus efficacement avant de mettre les plats dans le four.

Type d'aliments	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée en min.
Camembert surgelé (2 à 4 morceaux de 75 g chacun) Placez dans le four froid (avant préchauffage)	3	Grille métallique	200	10-12
Baguettes garnies surgelées (tomate mozzarella ou jambon/fromage)	3/2	Grille métallique / plaque à pâtisserie	200	15-20
Bâtonnets de poisson surgelés (300 à 700 g) Placez dans le four froid (avant préchauffage)	3/2	Grille métallique / plaque à pâtisserie	200	15-25
Sandwiches de poisson surgelés (300 à 600 g) Placez dans le four froid , (avant préchauffage)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	20-35
Pizza surgelée (300 à 500 g) Placez dans le four froid (avant préchauffage)	3/2	Grille métallique / plaque à pâtisserie	180-200	23-30

FONCTIONS DU FOUR (SUITE)

6. Bottom Heat + Convection (Chaleur par le bas + convection)

Le mode Bottom Heat + Convection (Chaleur par le bas + convection) convient pour les mets dont la base doit être croustillante et le dessus moelleux (ex. : pizzas, quiches lorraines, tartes aux fruits à l'allemande et tartes au fromage). Vous pouvez pré-chauffer votre four plus efficacement avant de mettre les plats dans le four.

Type d'aliments	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée en min.
Soufflé aux pommes surgelé (350 à 700 g)	3	Grille métallique	180-200	15-20
Petits feuilletés fourrés surgelés (300 à 600 g) Badigeonnez de jaune d'oeuf et placez dans le four froid (avant préchauffage)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	20-25
Boulettes de viande en sauce (250 à 500 g) Utilisez un plat allant au four	3	Grille métallique	180-200	25-35
Biscuits feuilletés (500 g à 1 kg) Badigeonnez la surface de jaune d'oeuf	3	Plaque à pâtisserie	180	15-23
Cannelloni en sauce (250 à 500 g) Utilisez un plat allant au four	3	Grille métallique	180	22-30
Soufflés fourrés (600 g à 1 kg) Badigeonnez la surface de jaune d'oeuf	3	Plaque à pâtisserie	180-200	20-30
Pizza maison (500 g à 1 kg)	2	Plaque à pâtisserie	200-220	15-25
Pain maison (700 à 900 g)	2	Grille métallique	170-180	45-55

FONCTIONS DU FOUR (SUITE)

7. Menu Programmes automatiques OX6411K

Le tableau ci-dessous répertorie les 27 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de cuire au four. Il indique les quantités, les plages de poids et les instructions appropriées. Les modes et temps de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité. Vous pouvez vous référer à ces instructions pour connaître le mode de cuisson adapté à chaque type d'aliments. Insérez toujours les aliments dans le four froid.

Nr.	Type d'aliments	Poids/kg	Accessoires	Niveau
1	Pizza surgelée	1- 0.3 - 0.4 2- 0.4 - 0.5	Grille métallique	2
	Placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique. Nous vous recommandons d'utiliser le réglage 0,3 à 0,4 kg pour les pizzas fines et le réglage 0,4 à 10,5 kg pour les pizzas avec une garniture épaisse.			
2	Frites au four surgelées	1- 0.3 - 0.5 2- 0.5 - 0.7	Plaque à pâtisserie	2
	Répartissez les frites sur la plaque à pâtisserie. Utilisez le premier réglage pour les frites fines et le second pour les frites plus épaisses. Recouvrez la plaque au préalable de papier sulfurisé. Nous vous recommandons de retourner les frites une fois les 2/3 du temps de cuisson écoulés.			
3	Croquettes surgelées	1- 0.3 - 0.6 2- 0.7 - 1.0	Plaque à pâtisserie	2
	Disposez les croquettes de pommes de terre surgelées sur la plaque à pâtisserie de manière uniforme. Nous vous recommandons de les retourner une fois les 2/3 du temps de cuisson écoulés.			
4	Lasagnes fraîches	1- 0.3 - 0.5 2- 0.8 - 1.0	Grille métallique	3
	Utilisez un plat en verre allant au four. Placez les lasagnes réfrigérées/faites maison au centre du four, sur la grille métallique.			
5	Biftecks	1- 0.3 - 0.6 2- 0.6 - 0.8	Grille métallique / lèche-frite	4 3
	Placez 2 à 6 biftecks côte à côte sur la grille métallique. Le premier réglage est adapté aux biftecks fins, le second aux biftecks plus épais. Retournez les biftecks lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton cook time (temps de cuisson) pour poursuivre la cuisson automatique.			
6	Rôti de boeuf	1- 0.6 - 0.8 2- 0.9 - 1.1 3- 1.2 - 1.4	Grille métallique / lèche-frite	2 1
	Faites mariner le rôti de boeuf et placez-le sur la grille métallique. Ajoutez 1 tasse d'eau dans le lèche-frite. Retournez le rôti de boeuf lorsque le signal sonore retentit. Après cuisson, recouvrez-le de papier aluminium et laissez reposer 5 à 10 minutes.			
7	Roulade de viande	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1	Grille métallique / lèche-frite	2 1
	Placez la roulade de viande marinée sur la grille à grillades. Tournez la viande dès que la sonnerie retentit.			
8	Côtelettes d'agneau	1. 0.3 - 0.4 2. 0.5 - 0.6	Lèche-frite	4 3
	Placez la côtelette d'agneau marinée sur la grille à grillades. Tournez la viande dès que la sonnerie retentit. Utilisez le niveau 1 pour les côtelettes fines, et le niveau 2 pour les côtelettes épaisses.			

FONCTIONS DU FOUR (SUITE)

Nr.	Type d'aliments	Poids/kg	Accessoires	Niveau
9	Cuisses de poulet	1. 0.5 - 0.7 2. 1.0 - 1.2	Grille métallique / lèche-frite	4 3
	Enduisez le poulet d'épices et d'huile. Placez les morceaux côte à côte sur la grille à grillades.			
10	Poulet rôti	1- 0.8 - 1.0 2- 1.1 - 1.3	Grille métallique / lèche-frite	2 1
	Badigeonnez le poulet réfrigéré avec de l'huile et des épices et placez-le côté poitrine vers le haut sur la grille métallique.			
11	Magret de canard	1. 0.3 - 0.5 2. 0.6 - 0.8	Grille métallique / lèche-frite	4 3
	Préparez le magret de canard et placez-le sur la grille à grillades, la graisse tournée vers le haut. Utilisez le niveau 1 pour un magret fin, et le niveau 2 pour un magret épais.			
12	Roulade de dinde	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1	Grille métallique / lèche-frite	2 1
	Placez la roulade sur la grille à grillades. Tournez-la dès que la sonnerie retentit.			
13	Poisson à l'étuvée	1. 0.2 - 0.4 2. 0.5 - 0.7 3. 0.8 - 1.0	Grille métallique	3
	Placez le poisson frais préparé (ex. : truite, églefin, morue) dans un plat en verre allant au four de la taille appropriée et équipé d'un couvercle. Ajoutez du liquide jusqu'à entièrement recouvrir le fond du plat (ex. : 3 à 4 cuillères à café de jus de citron, de vin blanc ou d'eau) et couvrez. Placez le plat sur la grille métallique.			
14	Poisson, grillé	1. 0.5 - 0.7 2. 0.8 - 1.0	Grille métallique / lèche-frite	4 3
	Placez les poissons tour à tour sur la grille à grillades. Pour deux poissons utilisez le niveau 1, pour 4 poissons le niveau 4. Le programme est conçu pour les poissons entiers, comme par exemple la truite ou le brochet.			
15	Pavés de saumon	1. 0.3 - 0.4 2. 0.7 - 0.8	Grille métallique / lèche-frite	4 3
	Placez les pavés de saumon sur la grille de four. Tournez-les dès que la sonnerie retentit.			
16	Pomme de terre	1. 0.4 - 0.6 2. 0.8 - 1.0	Plaque à pâtisserie	2
	Lavez les pommes de terre et coupez-les en deux. Badigeonnez-les d'huile et d'épices. Disposez les pommes de terre sur la plaque de cuisson. Pour les petites pommes de terre utilisez le niveau 1, et le niveau 2 pour les grandes (200 grammes la pièce).			
17	Légumes grillés	1. 0.4 - 0.6 2. 0.8 - 1.0	Lèche-frite	4
	Disposez sur le lèche-frite les légumes coupés, par exemple: des courgettes, des poivrons, des aubergines, des champignons et des tomates cerises. Arrosez d'un mélange d'huile et d'épices.			
18	Gratin de légumes	1. 0.4 - 0.6 2. 0.8 - 1.0	Grille métallique	2
	Préparez le gratin de légumes dans un plat à four. Placez le plat sur la grille de four au milieu du four.			

FONCTIONS DU FOUR (SUITE)

Nr.	Type d'aliments	Poids/kg	Accessoires	Niveau
19	Cake	1. 0.7 - 0.8	Grille métallique	2
	Versez la pâte dans un moule à cake graissé d'une longueur d'environ 30 cm.			
20	Tarte aux pommes	1. 1.2 - 1.4	Grille métallique	2
	Faites cuire la tarte aux pommes dans un moule rond de 24 cm de diamètre.			
21	Kouglof	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8 3. 0.9 - 1.0	Grille métallique	2
	Versez la pâte dans un moule graissé.			
22	Muffins	1- 0.5 - 0.6 2- 0.7 - 0.8	Grille métallique	2
	Placez la pâte à muffins dans un plat à muffins métallique, approprié pour 12 muffins. Placez le plat sur la grille de cuisson. Une plage de 0,5 à 0,6 kg est recommandée pour des muffins de 45 g chacun, alors qu'une plage de 0,7 à 0,8 kg est recommandée pour des muffins de taille moyenne de 65 g chacun.			
23	Pain blanc	1- 0.7-0.8	Grille métallique	2
	Ce programme est adapté aux mélanges à base de pain contenant 500 g de farine de blé. Suivez les instructions figurant sur l'emballage. Placez la pâte levée dans un moule rectangulaire. Badigeonnez d'eau la partie supérieure de la pâte. Coupez dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau.			
24	Pain complet	1- 0.75-0.85	Grille métallique	2
	Ce programme est adapté aux pâtes à pain contenant 500 g de farine de blé et de seigle. Suivez les instructions figurant sur l'emballage. Placez le levain dans un moule rectangulaire approprié. Badigeonnez d'eau la partie supérieure de la pâte. Coupez dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau.			
25	Petits pains / Ciabatta	1- 0.2 - 0.4 2- 0.6 - 0.8	Plaque à pâtisserie	3
	Le premier réglage est adapté à la cuisson de la pâte utilisée pour des pièces de petite taille comme les petits pains ou de la pâte fraîche utilisée pour les croissants (4 à 8 unités). Le deuxième réglage est adapté à la cuisson de la pâte à ciabattas faite maison ou les baguettes (2 à 6 unités). Recouvrez la plaque au préalable de papier sulfurisé.			
26	Pizza faite maison	1- 0.2 - 0.6 2- 0.8 - 1.2	Plaque à pâtisserie	2
	Le premier réglage est approprié à la cuisson de parts de pizza (7 à 9 unités). Le deuxième réglage est adapté à la cuisson de pizzas rondes ou rectangulaires. Les gammes de poids incluent la garniture comme la sauce, les légumes, le jambon et le fromage. Pour une pâte plus croustillante, préchauffez le four en mode Bottom heat plus convection (Chaleur par le bas + convection) pendant 5 min.			
27	Fermentation de la pâte	1- 0.2 - 0.4 (pâte à pizza) 2- 0.4 - 0.6 (pâte levée) 3- 0.6 - 0.8 (levain)	Grille métallique	2
	Le premier réglage permet de lever la pâte levée pour les pizzas et les gâteaux ou pour pré-lever la pâte à pain. Placez-la dans un grand plat circulaire et recouvrez celui-ci d'un film étirable. Le second réglage est adapté à la pâte à pain, la pâte levée ou le levain. Le troisième réglage est adapté au levain. Malaxez manuellement la pâte pré-levée, placez-la dans un moule et recouvrez celui-ci d'un film étirable.			

FONCTIONS DU FOUR (SUITE)

8. Menu Programmes automatiques OX6411F/OX6492F

Le tableau ci-dessous répertorie les 17 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de cuire au four. Il indique les quantités, les plages de poids et les instructions appropriées. Les modes et temps de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité. Vous pouvez vous référer à ces instructions pour connaître le mode de cuisson adapté à chaque type d'aliments. Insérez toujours les aliments dans le four froid.

Nr.	Type d'aliments	Poids/kg	Accessoires	Niveau
1	Pizza surgelée	1- 0.3 - 0.4 2- 0.4 - 0.5	Grille métallique	2
	Placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique. Nous vous recommandons d'utiliser le réglage 0,3 à 0,4 kg pour les pizzas fines et le réglage 0,4 à 0,5 kg pour les pizzas avec une garniture épaisse.			
2	Frites au four surgelées	1- 0.3 - 0.5 2- 0.5 - 0.7	Plaque à pâtisserie	2
	Répartissez les frites sur la plaque à pâtisserie. Utilisez le premier réglage pour les frites fines et le second pour les frites plus épaisses. Recouvrez la plaque au préalable de papier sulfurisé. Nous vous recommandons de retourner les frites une fois les 2/3 du temps de cuisson écoulés.			
3	Croquettes surgelées	1- 0.3 - 0.6 2- 0.7 - 1.0	Plaque à pâtisserie	2
	Disposez les croquettes de pommes de terre surgelées sur la plaque à pâtisserie de manière uniforme. Nous vous recommandons de les retourner une fois les 2/3 du temps de cuisson écoulés.			
4	Lasagnes fraîches	1- 0.3 - 0.5 2- 0.8 - 1.0	Grille métallique	3
	Utilisez un plat en verre allant au four. Placez les lasagnes réfrigérées/faites maison au centre du four, sur la grille métallique.			
5	Biftecks	1. 0.3 - 0.6 2. 0.6 - 0.8	Grille métallique / lêchefrite	4 3
	Placez 2 à 6 biftecks côte à côte sur la grille métallique. Le premier réglage est adapté aux biftecks fins, le second aux biftecks plus épais. Retournez les biftecks lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton cook time (temps de cuisson) pour poursuivre la cuisson automatique.			
6	Rôti de boeuf	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1 3. 1.2 - 1.4	Grille métallique / lêchefrite	2 1
	Faites mariner le rôti de boeuf et placez-le sur la grille métallique. Ajoutez 1 tasse d'eau dans le lêchefrite. Retournez le rôti de boeuf lorsque le signal sonore retentit. Après cuisson, recouvrez-le de papier aluminium et laissez reposer 5 à 10 minutes			
7	Poulet rôti	1. 0.8 - 1.0 2. 1.1 - 1.3	Grille métallique / lêchefrite	2 1
	Badigeonnez le poulet réfrigéré avec de l'huile et des épices et placez-le côté poitrine vers le haut sur la grille métallique.			
8	Poisson à l'étuvée	1. 0.2 - 0.4 2. 0.5 - 0.7 3. 0.8 - 1.0	Grille métallique	3
	Placez le poisson frais préparé (ex. : truite, églefin, morue) dans un plat en verre allant au four de la taille appropriée et équipé d'un couvercle. Ajoutez du liquide jusqu'à entièrement recouvrir le fond du plat (ex. : 3 à 4 cuillères à café de jus de citron, de vin blanc ou d'eau) et couvrez. Placez le plat sur la grille métallique.			

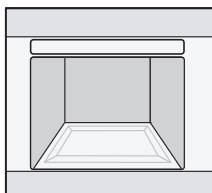
FONCTIONS DU FOUR (SUITE)

Nr.	Type d'aliments	Poids/kg	Accessoires	Niveau
9	Cake	1. 0.7 - 0.8	Grille métallique	2
	Versez la pâte dans un moule à cake graissé d'une longueur d'environ 30 cm.			
10	Tarte aux pommes	1. 1.2 - 1.4	Grille métallique	2
	Faites cuire la tarte aux pommes dans un moule rond de 24 cm de diamètre.			
11	Kouglof	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8 3. 0.9 - 1.0	Grille métallique	2
	Versez la pâte dans le moule graissé.			
12	Muffins	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8	Grille métallique	2
	Placez la pâte à muffins dans un plat à muffins métallique, approprié pour 12 muffins. Placez le plat sur la grille de cuisson. Une plage de 0,5 à 0,6 kg est recommandée pour des muffins de 45 g chacun, alors qu'une plage de 0,7 à 0,8 kg est recommandée pour des muffins de taille moyenne de 65 g chacun.			
13	Pain blanc	1. 0.7 - 0.8	Grille métallique	2
	Ce programme est adapté aux mélanges à base de pain contenant 500 g de farine de blé. Suivez les instructions figurant sur l'emballage. Placez la pâte levée dans un moule rectangulaire. Badigeonnez d'eau la partie supérieure de la pâte. Coupez dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau.			
14	Pain complet	1. 0.7 - 0.8	Grille métallique	2
	Ce programme est adapté aux pâtes à pain contenant 500 g de farine de blé et de seigle. Suivez les instructions figurant sur l'emballage. Placez le levain dans un moule rectangulaire approprié. Badigeonnez d'eau la partie supérieure de la pâte. Coupez dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau.			
15	Petits pains / Ciabatta	1. 0.2 - 0.4 2. 0.6 - 0.8	Plaque à pâtisserie	3
	Le premier réglage est adapté à la cuisson de la pâte utilisée pour des pièces de petite taille comme les petits pains ou de la pâte fraîche utilisée pour les croissants (4 à 8 unités). Le deuxième réglage est adapté à la cuisson de la pâte à ciabattas faite maison ou les baguettes (2 à 6 unités). Recouvrez la plaque au préalable de papier sulfurisé.			
16	Pizza faite maison	1. 0.2 - 0.6 2. 0.8 - 1.2	Plaque à pâtisserie	2
	Le premier réglage est approprié à la cuisson de parts de pizza (7 à 9 unités). Le deuxième réglage est adapté à la cuisson de pizzas rondes ou rectangulaires. Les gammes de poids incluent la garniture comme la sauce, les légumes, le jambon et le fromage. Pour une pâte plus croustillante, préchauffez le four en mode Bottom heat plus convection (Chaleur par le bas + convection) pendant 5 min.			
17	Fermentation de la pâte	1- 0.2 - 0.4 (pâte à pizza) 2- 0.4 - 0.6 (pâte levée) 3- 0.6 - 0.8 (levain)	Grille métallique	2
	Le premier réglage permet de lever la pâte levée pour les pizzas et les gâteaux ou pour pré-lever la pâte à pain. Placez-la dans un grand plat circulaire et recouvrez celui-ci d'un film étirable. Le second réglage est adapté à la pâte à pain, la pâte levée ou le levain. Le troisième réglage est adapté au levain. Malaxez manuellement la pâte pré-levée, placez-la dans un moule et recouvrez celui-ci d'un film étirable.			

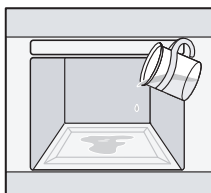
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Fonction Aqua Clean

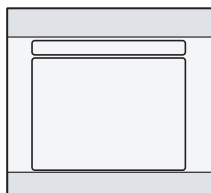
Vous pouvez utiliser la fonction Aqua Clean pour nettoyer votre four. Vous pouvez utiliser cette fonction une fois que le four a refroidi.



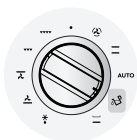
1 Enlevez tous les accessoires du four.



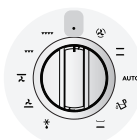
2 Versez 400 ml d'eau dans la partie inférieure du four.



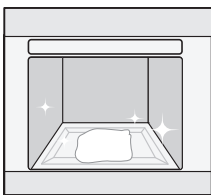
3 Fermez la porte du four.



4 Positionnez le bouton de fonction sur la fonction Aqua Clean. Lorsque l'écran commence à clignoter et que vous entendez une sonnerie, le processus est terminé.



5 Positionnez le bouton de fonction sur l'état "arrêt".



6 Nettoyez l'intérieur avec un chiffon doux.

Indications pour la fonction Aqua Clean

- Faites attention en ouvrant la porte du four avant que le processus Aqua Clean soit terminé. L'eau au fond du four est chaude.
- Ouvrez la porte du four et essuyez l'excédent d'eau avec une éponge.
- Ne laissez jamais l'excédent d'eau dans le four trop longtemps (par exemple pendant une nuit).
- Nettoyez le four avec une éponge et un nettoyant doux. Vous pouvez enlever les tâches résistantes avec une éponge en nylon.
- Vous pouvez nettoyer les dépôts de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre.
- Utilisez un chiffon doux et de l'eau propre pour nettoyer l'intérieur. N'oubliez pas l'arrière des joints de la porte.
- Si le four est très sale, vous pouvez répéter la procédure une fois le four refroidi.
- Si le four a été fortement sali par de la graisse, par exemple après avoir rôti ou grillé des aliments, vous pouvez préalablement appliquer du produit nettoyant non dilué sur les tâches avant d'utiliser Aqua Clean.
- Après Aqua Clean, il est recommandé de laisser la porte du four ouverte à un angle de 15° pour laisser l'intérieur sécher complètement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN (SUITE)

Assurez-vous que le four et les accessoires ont suffisamment refroidis avant de les nettoyer.

Intérieur du four

- Nettoyez le revêtement de protection catalytique émaillé à l'aide d'eau chaude savonneuse et d'une brosse en nylon souple.
- N'utilisez pas d'éponges à récurer ou de produits abrasifs.
- Utilisez un nettoyant spécial pour four afin d'enlever les tâches résistantes.
- Nettoyez les parois du four avec un produit nettoyant dilué dans de l'eau, et une brosse en nylon.
- Lors du nettoyage n'utilisez jamais de produits nettoyants agressifs, de brosses dures, d'éponges ou de chiffons à récurer, de laine d'acier ou de couteau.

Parois externes du four

- Pour le nettoyage des parois internes et externes du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Essuyez-les à l'aide d'un morceau de papier essuie-tout ou d'un torchon sec.
- N'utilisez jamais d'éponges à récurer, de nettoyants corrosifs ou abrasifs.

Façades du four en acier inoxydable

- N'utilisez pas de laine de verre, d'éponges à récurer ou de produits abrasifs. Ils pourraient endommager les finitions.

Façades du four en aluminium

- Nettoyez soigneusement la surface avec un chiffon doux humide ou un chiffon microfibres.

Accessoires

- Nettoyez tous les ustensiles et accessoires après chaque utilisation du four et essuyez-les à l'aide d'un torchon. Pour un nettoyage facile, trempez-les pendant une trentaine de minutes dans de l'eau chaude savonneuse.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN (SUITE)

Surface émaillée catalytique (OX6411K)

La protection amovible est recouverte d'une couche d'émail catalytique gris foncé. Cet émail se recouvre des huiles et graisses distribuées par l'air circulant durant le chauffage par convection. Ces dépôts brûlent lorsque le four atteint une température minimale de 200°C, pendant la cuisson ou le rôtissage par exemple. Des températures plus élevées permettent de les brûler plus rapidement.

Le four et les accessoires doivent être nettoyés après chaque utilisation. Dans le cas contraire, la cuisson ou le rôtissage que vous effectuerez entraîneront la cuisson des dépôts, et le nettoyage sera encore plus difficile, voire impossible dans les cas extrêmes.

Nettoyage à la main

Assurez-vous que le four est froid avant de le nettoyer.

- Nettoyez le revêtement de protection catalytique émaillé à l'aide d'eau chaude savonneuse et d'une brosse en nylon souple.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs, de brosses dures, d'éponges ou de tampons à récurer, de laine de verre, de couteaux ou d'autres matériaux abrasifs. Ne vaporisez pas de décapant pour four sur l'émail catalytique. Les produits chimiques utilisés dans ce type de décapants pourraient endommager l'émail catalytique et le rendre inefficace.
- Si vous utilisez un décapant pour four sur les surfaces internes du four, retirez au préalable la protection catalytique.

Nettoyage à haute température

Avant de nettoyer le revêtement de protection catalytique à haute température, assurez-vous que les surfaces internes du four ont été nettoyées comme décrit ci-dessus. Dans le cas contraire, les températures élevées provoqueraient la cuisson des dépôts sur les surfaces internes du four et les rendraient impossibles à nettoyer.

Si, après le nettoyage manuel, le four est encore très sale, le chauffer à haute température permettra d'enlever les salissures provoquées par des éclaboussures d'huile et de graisse.

Notez que les dépôts d'épices, de sirop ou de substances similaires ne peuvent être enlevés en suivant cette procédure. Vous devez enlever ces dépôts à la main à l'aide d'une solution douce composée d'eau chaude savonneuse et d'une brosse douce.

- Retirez tous les accessoires du four.
- Réglez le four sur la fonction traditionnelle.
- Réglez la chaleur sur 250°C.
- Faites fonctionner le four pendant environ 1 heure. La durée de fonctionnement dépend du degré de salissure.

Il peut s'avérer utile de régler l'heure de fin du processus en la programmant, pour le cas où vous oublieriez d'éteindre le four à la fin. Toute salissure restante disparaîtra graduellement à chaque utilisation du four à haute température.

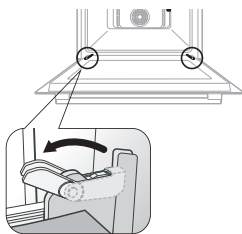
NETTOYAGE ET ENTRETIEN (SUITE)

Nettoyage de la porte du four

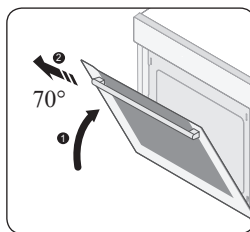
Lors d'une utilisation normale, il n'est pas utile de retirer la porte. Si le retrait est nécessaire, pour le nettoyage par exemple, suivez les instructions suivantes.

Retrait de la porte

Attention: La porte du four est lourde.



- 1** Tirez sur les fixations des deux charnières pour les ouvrir.



- 2** Faites tourner la porte d'environ 70° jusqu'à ce que les charnières sortent entièrement de leurs logements.

Fixation de la porte

Répétez les étape 1 et 2 dans l'ordre inverse.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN (SUITE)

Vitre de porte de four

La porte du four est équipée de trois vitres placées l'une contre l'autre. Les vitres intérieure et centrale peuvent être retirées pour être nettoyées.

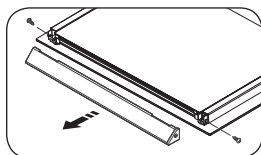
ATTENTION:

- A chaque fois que vous séparez la porte du four, ouvrez les fixations.
- N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four. Ils pourraient en rayer la surface, ce qui risquerait de casser le verre.
- Une fois la porte montée, le retrait de certaines pièces (la vitre ou d'autres pièces) de la porte pourrait provoquer des blessures.

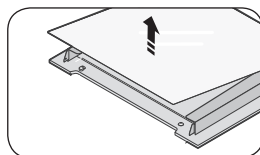
Attention: Le verre pourrait se briser si vous exercez une pression excessive, notamment sur les bords de la vitre avant.

Démontage de la porte

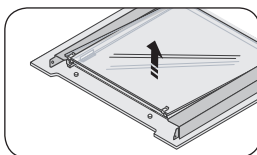
La vitre du four est composée de 3 couches de verre. Pour le nettoyage, vous pouvez retirer la vitre intérieure et la vitre du milieu comme suit:



- 1** Retirez les deux vis situées des côtés gauche et droit de la porte.



- 2** Retirez les deux supports et le support de porte. Retirez les deux vis servant à fixer la poignée. Détachez la vitre intérieure, vitre, de la porte.



- 3** Soulevez la vitre et retirez les deux supports à ressort situés dans la partie supérieure de la vitre. Nettoyez les vitres avec de l'eau chaude ou du liquide de nettoyage et essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.

Montage de la porte

Répétez les étapes 1, 2 et 3 dans l'ordre inverse.

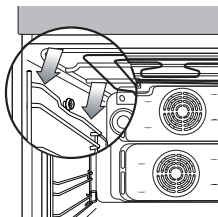
- Lors du montage de la vitre intérieure, la partie imprimée doit être placée vers le bas.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN (SUITE)

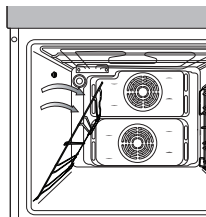
Glissières latérales

Il est possible de retirer les deux glissières latérales pour nettoyer l'intérieur du four.

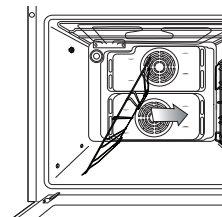
Retrait des glissières latérales



- 1** Retirez la grille latérale de l'anneau d'arrêt, et poussez-la vers le centre de la partie supérieure du four.



- 2** Penchez la grille latérale à environ 45°.



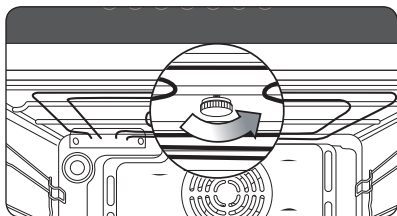
- 3** Tirez la partie inférieure de la grille latérale, ôtez-la des trous et retirez-la.

Fixation des glissières latérales

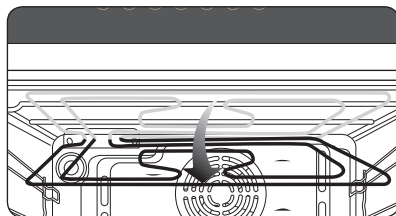
Répétez les étapes 1, 2 et 3 dans l'ordre inverse.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN (SUITE)

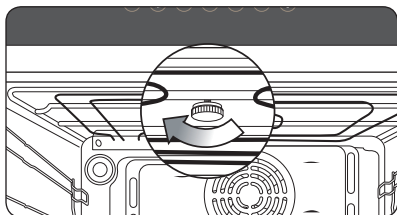
Nettoyage de la résistance



1 Tournez l'écrou moleté rond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Maintenez la résistance.



La résistance se défait à l'avant.



2 Après le nettoyage remplacez la résistance en haut du four et vissez de nouveau l'écrou moleté.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN (SUITE)

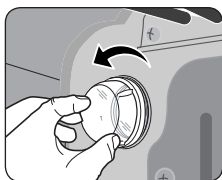
Remplacement de la lampe

- **Attention: Risque d'électrocution!**

Avant de remplacer l'ampoule électrique du four, suivez les étapes suivantes :

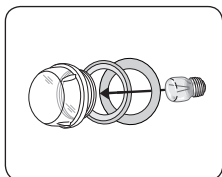
- Éteignez le four ;
- Débranchez le four de la prise murale ;
- Protégez l'ampoule électrique et sa protection en verre en plaçant un linge dans la partie inférieure du four.
- Vous pouvez vous procurer une ampoule auprès du service après-vente Atag.

Remplacement de l'ampoule arrière et nettoyage de la protection en verre



- 1** Retirez la protection en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Au besoin, remplacez l'ampoule par une ampoule pour four de 25 watt et 230 V résistante à une température de 300°C.p.

Retirez la bague métallique et le joint puis nettoyez la protection en verre.



- 2** Fixez la bague métallique et le joint sur la protection en verre. Remplacez la protection en verre.

Placez de nouveau le couvercle de protection comme indiqué à l'étape 1. Tournez le couvercle de protection vers la droite pour le fixer.

PANNES

Il est possible qu'un problème survienne lors de l'utilisation du four. Souvent il s'agit d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même. Consultez les indications ci-dessous pour trouver une solution. Si vous n'y parvenez pas, téléphonez alors au Service Client Atag.

Que faire si le four ne chauffe pas?

Vérifiez si l'une des solutions suivantes permet de résoudre le problème:

- Le four n'est peut-être pas allumé. Allumez le four.
- L'horloge n'est peut-être pas réglée. Réglez l'horloge (voir page 17).
- Vérifiez si les réglages adéquats ont été utilisés.
- Il se peut qu'un fusible de votre habitation ait sauté ou qu'un disjoncteur ait lâché. Remplacez le fusible ou remettez le disjoncteur en marche. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien agréé.

Que faire lorsque le four ne chauffe pas après le réglage de la fonction du four et de la température?

Le problème peut résider au niveau des branchements électriques internes. Contactez le service d'assistance technique le plus proche.

Que faire lorsqu'un code d'erreur s'affiche et que le four ne chauffe pas?

Le branchement du circuit électrique interne est défectueux. Contactez le service d'assistance technique le plus proche.

Que faire si le témoin de l'horloge clignote?

Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'horloge (voir page 17).

Que faire si la lumière du four ne s'allume pas?

La lumière du four est défectueuse. Remplacez l'ampoule du four (voir page 46).

Que faire lorsque le ventilateur fonctionne sans avoir été réglé au préalable?

Après utilisation, le ventilateur fonctionne jusqu'au refroidissement du four. Contactez le service d'assistance technique le plus proche si le ventilateur fonctionne toujours après le refroidissement complet du four.

CODES D'ERREUR ET DE SÉCURITÉ

Codes d'erreur et de sécurité

Fonctions générales

E-27

Erreur capteur temp

E-26

Contactez le service d'assistance Atag le plus proche.

E-28

E-2C

S-01

Dispositif d'arrêt de sécurité

Le four continue de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée.

Eteignez le four et retirez les aliments. Laissez le four refroidir avant de l'utiliser à nouveau.

E-09

Une erreur du four peut en réduire les performances et représenter un danger. Arrêtez immédiatement toute utilisation du four.

E-0A

Contactez le service d'assistance Atag le plus proche.

E-0B

-SE-

E-0b

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Type	OX6411F/OX6411K/OX6492F
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Sortie de l'alimentation	3400 W Max
Dimensions (L x H x P) Extérieur Volume intérieur du four	598 x 595 x 566 mm 440 x 365 x 405 mm
Volume (capacité utilisable)	65 L
Poids Net A l'envoi	Eviron 37 / 38 / 37 kg Eviron 42,5 / 43,5 / 42,5 kg

ATAG				
Identification du modèle	OX6411F	OX6411K	OX6492F	Unité
Indice d'efficacité énergétique par cavité (E)	106,1	106,1	106,1	
Classe d'efficacité énergétique par cavité	A	A	A	
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale - « EC cavité électrique »)	0,89	0,89	0,89	kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale - « EC cavité électrique »)	0,87	0,87	0,87	kWh/cycle
Nombre de cavités	1	1	1	
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	électricité	électricité	électricité	
Volume par cavité (V)	65	65	65	L
Type de four	Encastré	Encastré	Encastré	
Masse de l'appareil (M)	37	38	37	kg
(1) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle.				

déterminées selon la norme EN 60350-1 et le Règlement de la Commission (UE) n° 65/2014 et (UE) 66/2014.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Durant la cuisson, le four doit rester fermé, sauf pour retourner les aliments.
N'ouvrez pas la porte de manière répétée durant la cuisson, pour conserver la température du four et économiser l'énergie.
- Si le temps de cuisson dépasse 30 minutes, le four peut être coupé 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de la cuisson, pour économiser l'énergie. Le processus de cuisson sera achevé grâce à la chaleur résiduelle.
- Planifiez l'utilisation du four, afin d'éviter de couper le four entre deux cuissons, économisant ainsi l'énergie en réduisant le temps nécessaire pour chauffer à nouveau le four.
- Dans la mesure du possible, cuisez plus d'un plat à la fois.

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés dans la fabrication de cet appareil. Veillez à éliminer cet équipement de façon responsable à l'issue de son cycle de service. Demandez à vos autorités locales plus d'informations sur la façon de le faire.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Les matériaux suivants peuvent avoir été utilisés :

- carton ;
- film polyéthylène (PE) ;
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Éliminez ces matériaux de façon responsable et conformément aux dispositions administratives.



Le produit est marqué du symbole de la poubelle barrée d'une croix pour vous rappeler de jeter séparément les appareils électroménagers. Ce symbole indique qu'au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé en tant que déchet urbain. Il doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale ou à un revendeur assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.



Déclaration de conformité

Nous déclarons, par la présente, que nos produits satisfont aux directives, décisions et régulations européennes en vigueur ainsi qu'aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

INHALT

Inhalt

Bedienfeld	5
Beschreibung	6
Zubehör	7
Zubehör verwenden	8 - 9
Funktionen	10
Zu dieser Bedienungsanleitung	11
Sicherheitshinweise	12 - 14
Elektrische Sicherheit	12
Sicherheit beim Betrieb	13
Hinweise zur Entsorgung	14
Installation des Backofens	15 - 16
Sicherheitshinweise für die Installation	15
Einbau und Anschluss	15
Anschluss an das Netz	16
Vor der Inbetriebnahme	17 - 18
Uhrzeit einstellen	17
Erstreinigung	18
Verwendung des Backofens	19 - 27
Betriebsart einstellen	19
Betriebsart	20
Backofentemperatur einstellen	21
Backofen ausschalten	21
Ausschaltzeit einstellen	21 - 22
Garzeit einstellen	22
Garzeitende vorwählen	23 - 24
Timer verwenden	25
Automatikprogramme verwenden	26
Backofenbeleuchtung ein-/ausschalten	27
Kindersicherung verwenden	27
Signalton ein-/ausschalten	27
Betriebsarten	28 - 38
1. Ober- und Unterhitze	28
2. Oberhitze und Heißluft	29
3. Heißluft	30
4. Flächengrill groß	31
5. Flächengrill klein	32
6. Unterhitze und Heißluft	33
7. Automatikprogramme für OX6411K	34 - 36
8. Automatikprogramme für OX6411F/OX6492F	37 - 38

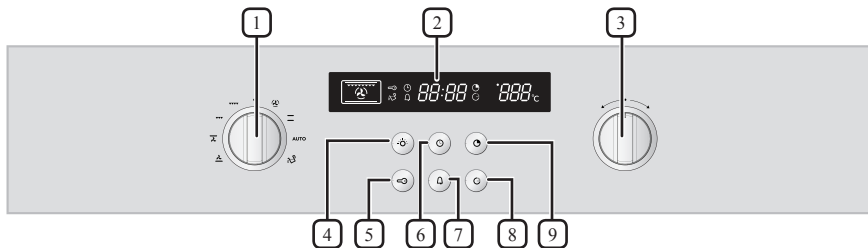
INHALT

Inhalt

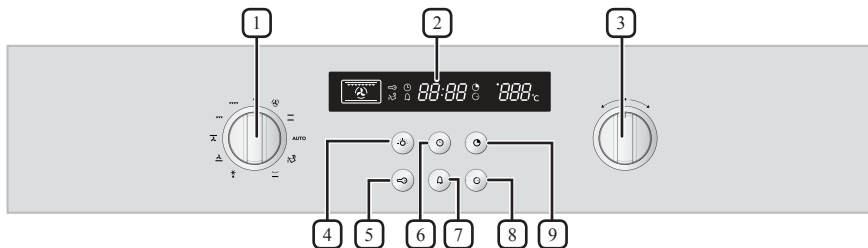
Reinigung und Pflege	39 - 46
Aqua Clean-Funktion	39
Das Innere des Ofens	40
Das Äußere des Ofens	40
Ofenfronten aus rostfreiem Stahl	40
Graphitschwarze Ofenfronten	40
Zubehör	40
Katalyseplatte reinigen (OX6411K)	41
Manuelle Reinigung	41
Reinigen bei hohen Temperaturen	41
Gerätetür reinigen	42 - 43
Seitenführungsgitter reinigen	44
Reinigung des Oberteils	45
Lampe austauschen	46
Fehler	47
Fehler- und Sicherheitscodes	48
Technische Daten	49
Umweltaspekte	50

BEDIENFELD

OX6411F/OX6492F

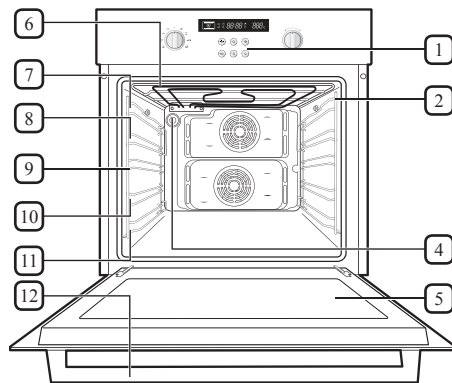


OX6411K

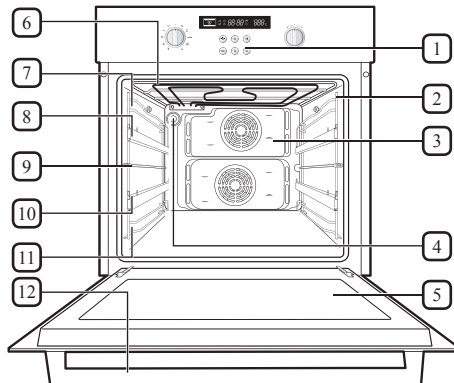


- | | |
|---------------------------------|--------------------------|
| 1. FUNKTIONSWAHLSCHALTER | 6. UHRZEITTASTE |
| 2. DISPLAY | 7. TIMER-TASTE |
| 3. ZEIT-/TEMPERATURWAHLSCHALTER | 8. TASTE FÜR GARZEITENDE |
| 4. BELEUCHTUNGSTASTE | 9. GARZEIT-TASTE |
| 5. KINDERSICHERUNGSTASTE | |

BESCHREIBUNG



OX6411F
OX6492F



OX6411K

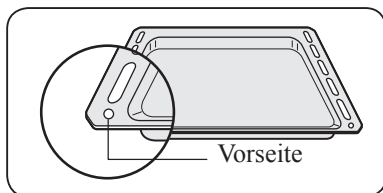
- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 1. Bedienfeld | 7. Einschubhöhe 5 |
| 2. Seitenführungsgitter | 8. Einschubhöhe 4 |
| 3. Katalyseplatte | 9. Einschubhöhe 3 |
| 4. Backofenbeleuchtung | 10. Einschubhöhe 2 |
| 5. Gerätetür aus Glas | 11. Einschubhöhe 1 |
| 6. Oberes Heizelement | 12. Griff der Gerätetür |

Achtung

- Die Einschubhöhen sind von unten nach oben nummeriert.
- Die Einschubhöhen 3, 4 und 5 werden vor allem für die Grillfunktion verwendet.
- Ebene 1 wird vor allem zum Backen und Braten verwendet.
- Hinweise zur richtigen Einschubhöhe für viele Speisen und Gerichte finden Sie in den in dieser Bedienungsanleitung abgedruckten Gartabellen.

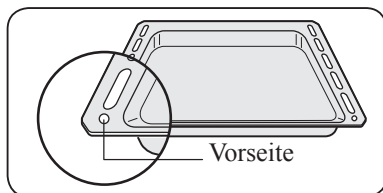
ZUBEHÖR

Das folgende Zubehör ist im Lieferumfang des Backofens enthalten:



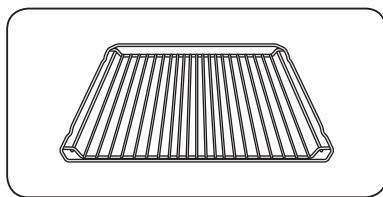
1 Backblech

Das Backblech kann für die Zubereitung von Kuchen, Keksen und Biskuit verwendet werden..



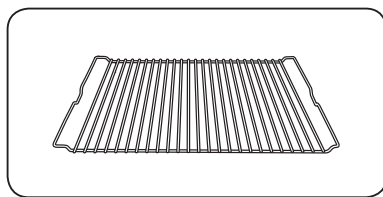
2 Tiefe Fettpfanne

Fettpfanne zum Braten und Auffangen von Bratensaft oder tropfendem Fett.



3 Ofenrost

Ofenrost für Auflaufformen, Backformen, Brat- und Grillbehälter.



4 Grillrost

Schieben Sie zum Grillen den Grillrost jedesmal zusammen mit der tiefen Fettpfanne in den Ofen.

Achtung

- Vergewissern Sie sich, dass das Zubehör ordnungsgemäß am Gestell befestigt ist. Bleche müssen in einem Abstand von mindestens 2 cm vom Boden des Ofens eingesetzt werden, da andernfalls ihre Emaillierung beschädigt werden könnte.
- Vorsicht beim Entnehmen von Mahlzeiten und Zubehör aus dem Ofen. Sie könnten sich an heißen Gerichten, Zubehöerteilen und Oberflächen Verbrennungen zuziehen!
- Schieben Sie die Fettpfanne auf Ebene 1 in den Ofen, um die Verdunstungsfeuchtigkeit aufzufangen.
- Während des Bratens von Fleisch können Sie (vorgekochte) Kartoffeln und Gemüse am Rand der Fettpfanne anordnen. Diese werden dann zur gleichen Zeit gegart.

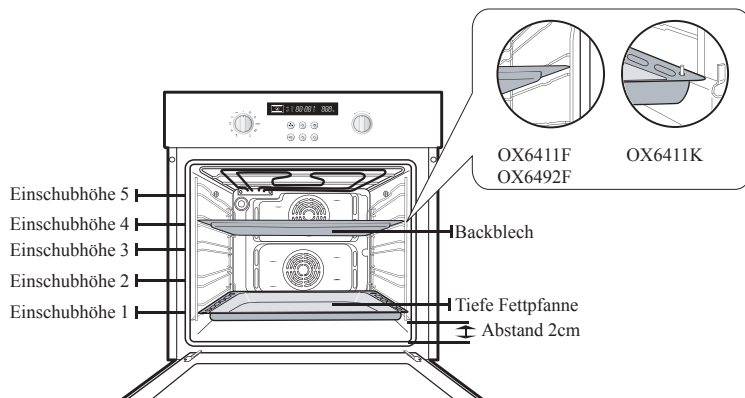
ZUBEHÖR VERWENDEN

Backblech, Fettpfanne und Ofenrost müssen korrekt in die seitlichen Führungsschienen eingeführt werden. Vorsicht beim Herausnehmen von fertigen Gerichten aus dem Backofen - heißes Garzubehör und heiße Oberflächen können Verbrennungen verursachen.

Beispiel

Einschubhöhe 1: Backblech

Einschubhöhe 4: Tiefe Fettpfanne



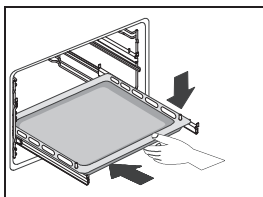
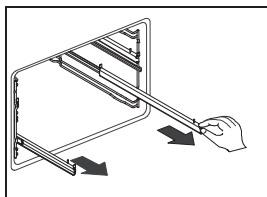
Achtung

Wenn Sie die Fettpfanne oder das Backblech benutzen um Flüssigkeiten aufzufangen, stellen Sie sicher, dass die Pfanne oder das Blech richtig in die seitlichen Führungsschienen eingesetzt ist. Wenn diese Teile auf der Bodenfläche des Backofens aufliegen, kann die Keramik-Email-Oberfläche beschädigt werden. Bleche und Pfannen auf Einschubhöhe 1 müssen mindestens 2 cm von der Bodenfläche des Backofens entfernt sein.

Teleskopische Schienen (OX6411K)

Die teleskopische Schiene und das Ofenzubehör werden sehr heiß! Schützen Sie Ihre Hände daher immer mit Küchenhandschuhen oder Topflappen. Die teleskopischen Schienen befinden sich im Ofen an beiden Seiten auf drei Ebenen.

- Ziehen Sie zuerst die Schienen auf der gewünschten Ebene aus dem Ofen.
- Setzen Sie dann den Rost oder das Backblech oder Fettpfanne auf die Schiene. Achten Sie auf die runden Öffnungen in der Backblech (siehe Abbildung). Beim Einsetzen des Rosts müssen Sie den Rost fest zwischen die Schienen eindrücken. Schieben Sie die Schienen zurück in den Ofen. Nachdem Sie die Schienen vollständig in den Ofen zurückgeschoben haben, schließen Sie die Ofentür.



ZUBEHÖR VERWENDEN (FORTSETZUNG)

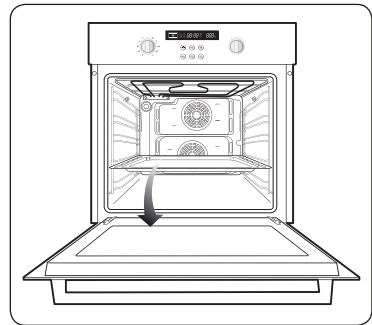
Ofenrost, Backblech und Fettpfanne

Ofenrost einsetzen

Schieben Sie den Ofenrost auf der gewünschten Einschubhöhe ein.

Backblech oder Fettpfanne einsetzen

Schieben Sie das Backblech und/oder die Fettpfanne auf der gewünschten Einschubhöhe ein.



FUNKTIONEN

Sicherheitsabschaltung

Wenn keine Garzeit angegeben wird, schaltet sich der Backofen nach Ablauf folgender Zeiten selbsttätig ab.

<i>Abschaltzeiten bei verschiedenen Temperatureinstellungen</i>	
Unter 105 °C	16 Stunden
Von 105 °C bis 240 °C	8 Stunden
Von 245 °C bis 300 °C	4 Stunden

- Die Elektrik dieses Backofens verfügt über eine Thermoabschaltung. Wenn der Backofen übermäßig hohe Temperaturen erreicht, schaltet das System die Stromversorgung der Heizelemente für eine gewisse Zeit ab.

Kühlgebläse

Während des Garens ist es normal, dass Heißluft aus dem Entlüftungsschlitze auf der Vorderseite des Backofens austritt. Das Kühlgebläse bleibt auch nach dem Ausschalten des Backofens eingeschaltet. Es wird nach 25 Minuten ausgeschaltet, oder wenn die Innentemperatur im Backofen auf 60° C gefallen ist. .

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Wir freuen uns, dass Sie sich für einen Atag-Einbau-Backofen entschieden haben.

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zur Sicherheit und Anweisungen, die Ihnen helfen sollen, Ihr Gerät zu bedienen und zu pflegen. Bitte nehmen Sie sich vor dem erstmaligen Verwenden Ihres Backofens Zeit, um diese Bedienungsanleitung zu lesen und bewahren Sie die Anleitung für die spätere Nutzung auf.

SICHERHEITSHINWEISE

Die Installation dieses Backofens darf nur von einem konzessionierten Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die relevanten Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

Elektrische Sicherheit

Kontrollieren Sie das Gerät auf Transportschäden. Schließen Sie den Backofen nicht an, wenn er beim Transport beschädigt wurde.

- Dieses Haushaltsgerät darf nur von einem **konzessionierten Elektriker** an das Stromnetz angeschlossen werden.
- Im Fall eines Fehlers oder Schadens am Gerät versuchen Sie nicht, es zu benutzen.
- **Reparaturen** dürfen nur von **einem konzessionierten Fachmann** vorgenommen werden. Wenn das Gerät defekt ist, schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können Sie und andere erheblichen Risiken aussetzen. Wenn Ihr Backofen repariert werden muss, setzen Sie sich bitte über Ihren Fachhändler mit dem Atag-Kundendienst in Verbindung.
- Um unsichere Situationen zu vermeiden, muss ein beschädigtes Anschlusskabel durch den Kundendienst ausgetauscht werden.
- Elektrische Leitungen und Kabel dürfen nicht den Backofen berühren.
- Das Gerät verfügt über einen Stecker und darf nur an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Ihre Gruppen im Sicherungskasten müssen mit mindestens 16 A abgesichert sein.
- Wenn der Stecker nach der Installation nicht mehr erreichbar ist, muss das Netzkabel mit einem omnipolaren Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm versehen sein.
- Verwenden Sie niemals mehrere Mehrfachstecker oder Verlängerungsschnüre.
- Der Typenschild befindet sich an der rechten Seite der Innenseite.
- Trennen Sie das Gerät vor Reparaturen oder beim Reinigen von der Stromversorgung.

SICHERHEITSHINWEISE (FORSETZUNG)

- Geben Sie Acht, wenn Sie elektrische Geräte in Netzsteckdosen nahe dem Backofen stecken.

ACHTUNG

- Dieses Gerät und seine Teile werden bei Gebrauch heiß. Achten Sie darauf, die heißen Teile nicht zu berühren. Halten Sie Kinder unter acht Jahren von dem Gerät fern, es sei denn, diese werden dabei ständig beaufsichtigt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, Wahrnehmungs- oder geistigen Fähigkeiten bzw. fehlender Erfahrung verwendet werden, sofern sie dabei beaufsichtigt werden oder über die sichere Verwendung des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten, wenn sie dabei nicht beaufsichtigt werden.

Sicherheit beim Betrieb

- Dieser Backofen ist ausschließlich für das Garen von Speisen in privaten Haushalten ausgelegt.
- Während des Betriebs werden die Innenwände des Backofens so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Berühren Sie keine Heizelemente oder Innenflächen des Backofens, ohne diesen ausreichend Zeit zum Abkühlen zu lassen.
- Lagern Sie kein entflammbares Material im Backofen.
- Die Backofenflächen werden heiß, wenn das Gerät längere Zeit mit hoher Temperatur verwendet wird.
- Vorsicht beim Öffnen der Gerätetür während des Garens! Heißluft und Dampf können schnell aus dem Backofen austreten.
- Wenn Sie Gerichte mit Alkohol kochen, kann der Alkohol aufgrund der hohen Temperaturen verdunsten. Dieser verdampfte Alkohol kann Feuer fangen, wenn er mit einem heißen Teil des Backofens in Kontakt kommt.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden um den Ofen zu reinigen.
- Halten Sie Kinder in sicherem Abstand, wenn der Backofen in Gebrauch ist.

SICHERHEITSHINWEISE (FORSETZUNG)

- Tiefkühl-Lebensmittel wie Pizza werden auf dem Ofenrost zubereitet. Wenn das Backblech verwendet wird, kann es aufgrund der großen Temperaturschwankungen verformt werden.
- Gießen Sie kein Wasser auf den Backofenboden, wenn dieser heiß ist. Dies kann zu Schäden an der Keramik-Email-Oberfläche führen.
- Die Gerätetür muss während des Garens geschlossen sein.
- Verkleiden Sie den Backofenboden nicht mit Aluminiumfolie, und stellen Sie keine Backbleche oder Behälter darauf. Dies blockiert die Wärmeverteilung, so dass es zu Schäden an den Keramik-Email-Oberflächen und schlechten Garergebnissen kommen kann.
- Obstsaften hinterlassen auf den Keramik-Email-Oberflächen des Backofens Flecke, die sich möglicherweise nicht mehr entfernen lassen. Wenn Sie sehr feuchte Kuchen backen, verwenden Sie die Fettpfanne.
- Stellen Sie keine Backformen usw. auf die offene Gerätetür.
- Kleinere Mengen verlangen eine kürzere Zubereitungszeit. Wenn die in den Rezepten angegebenen Zubereitungszeiten angewandt werden, können sie verbrennen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags besteht. Während des Betriebs werden die Innenwände des Backofens sehr heiß.

ACHTUNG

Vor dem Entsorgen Ihres Altgeräts machen Sie es bitte betriebsuntüchtig, damit es nicht zu einer Gefahrenquelle werden kann. **Zu diesem Zweck trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, und entfernen Sie das Netzkabel.**

Für den Umweltschutz ist es wichtig, dass Altgeräte auf ordnungsgemäße Weise entsorgt werden.

EINBAU UND ANSCHLUSS

Sicherheitshinweise für die Installation

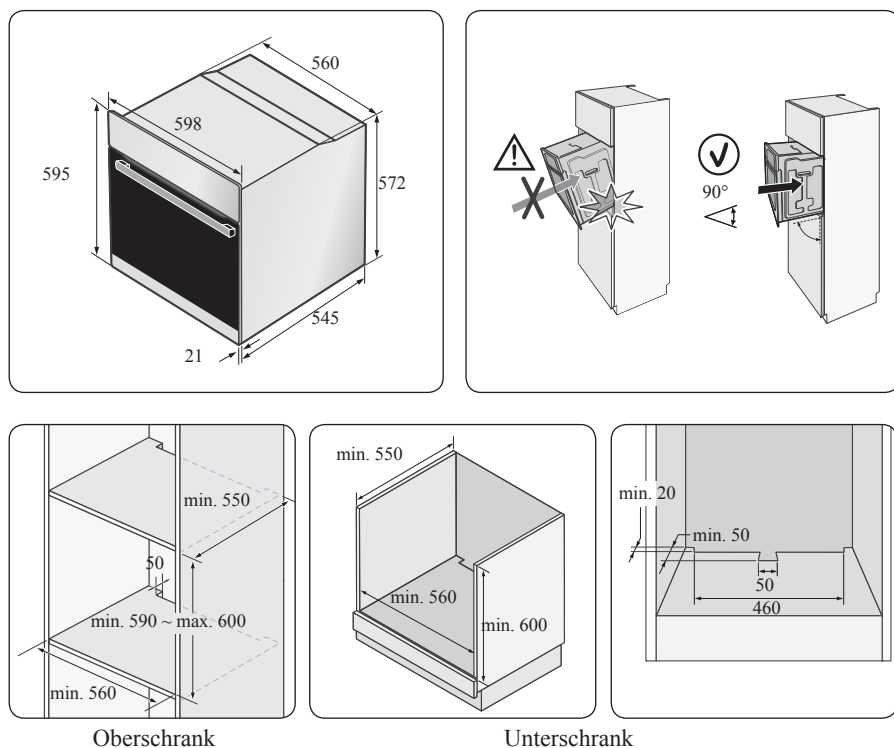
Die Installation dieses Ofens darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die relevanten Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

- Bevor Sie mit dem Einbau beginnen, kontrollieren Sie, ob der Anschluss von der Stromversorgung getrennt ist. Wenn nötig, schalten Sie die Sicherungen im Sicherungskasten aus.
- Der Küchenschrank, in den das Gerät eingebaut wird, muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

Einbau

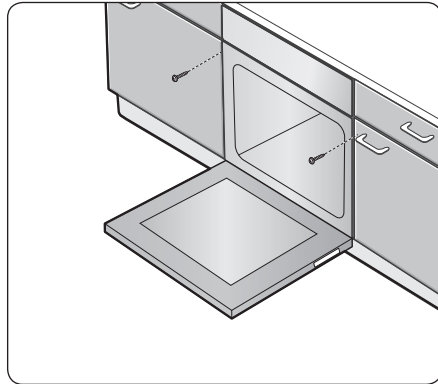
Bei diesem Gerät handelt es sich um einen Einbauofen, der in einen Ober- oder Unterschrank eingebaut wird.

- Beachten Sie die Mindestabstände.
- Schieben Sie den Ofen gerade und rechtwinklig in die Nische.



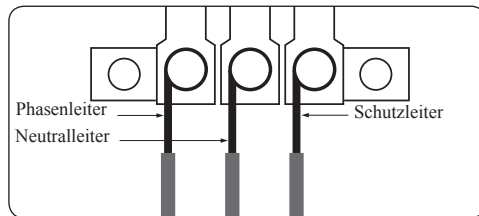
EINBAU UND ANSCHLUSS (FORSETZUNG)

- Befestigen Sie den Ofen an beiden Seiten mithilfe von Schrauben.
- Entfernen Sie nach der Installation die Vinylschutzfolie von der Geräteklappe und von den Innenflächen des Ofens.



Anschluss an das Netz

Die elektrischen Anschlüsse müssen gemäß den Angaben auf dem Anschlussschild an der Rückseite des Geräts von einem Elektroinstallateur vorgenommen werden. Dieser Installateur muss gewährleisten, dass das Gerät entsprechend den Anschlussanweisungen und den örtlichen Bestimmungen angeschlossen wird.



Wenn das Gerät nicht mit einem Stecker an das Stromnetz angeschlossen wird, muss versorgungsseitig ein Multipoltrennschalter (mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm) vorgesehen werden, um die Sicherheitsbestimmungen zu erfüllen.

Achtung

Wenn das Netz angeschlossen ist, wird die Elektronik des Backofens initialisiert. Dabei wird die Beleuchtung für einige Sekunden ausgeschaltet. Das Elektrokabel (H05 RR-F oder H05 VV-F, min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²) muss ausreichend lang sein, damit es an den Backofen angeschlossen werden kann, auch wenn dieser auf dem Boden vor seinem Einbauschränk steht.

Öffnen Sie die hintere Verkleidung des Backofens von unten (mit Hilfe eines Flachkopfschraubendrehers), und entfernen Sie die Verbindungsschraube und die Kabelklemme, ehe Sie die Strom führenden Leitungen mit den entsprechenden Anschlussklemmen verbinden.

Der Backofen wird über die ($\perp$)-Klemme geerdet.

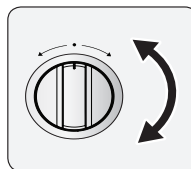
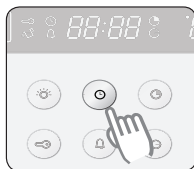
Wenn der Backofen mit einem Stecker an das Stromnetz angeschlossen wird, muss dieser Stecker auch nach dem Einsetzen des Backofens zugänglich bleiben.

Atag übernimmt keine Haftung bei Unfällen, die auf fehlende oder fehlerhafte Erdung zurückzuführen sind.

VOR DER INBETRIEBNAHME

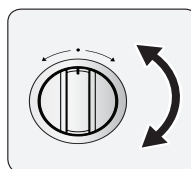
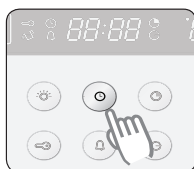
Uhrzeit einstellen

Wenn der Backofen erstmals an das Netz angeschlossen wird, leuchtet die Anzeige auf dem Bedienfeld kurz auf. Nach 3 Sekunden beginnen ein Uhersymbol und die Zeit 12:00 Uhr im Display zu blinken



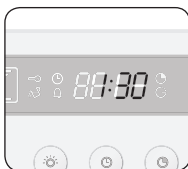
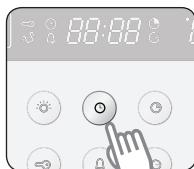
- 1** Drücken Sie die **Uhrzeittaste**. Die Anzeigen '⌚' und '12:' beginnen zu blinken.

- 2** Beispiel: 1:30 einstellen. Drehen Sie den **Zeit-/Temperaturwahlschalter**, um die Stunden einzustellen.



- 3** Drücken Sie die **Uhrzeittaste**. Die Anzeigen '⌚' und ':00' beginnen zu blinken.

- 4** Drehen Sie den **Zeit-/Temperaturwahlschalter**, um die Minuten einzustellen. '⌚' bleibt blinken.



- 5** Drücken Sie die **Uhrzeittaste**, um die Einstellung der Uhrzeit abzuschließen, oder warten Sie etwa 10 Sekunden. '⌚' wird nicht mehr angezeigt, und '30' hört auf zu blinken. Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Der Backofen ist nun betriebsbereit

VOR DER INBETRIEBNAHME (FORSETZUNG)

Erstreinigung

Reinigen Sie den Backofen gründlich, ehe Sie ihn zum ersten Mal verwenden.

- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuermittel. Die Oberfläche des Backofens könnte dadurch beschädigt werden. Bei Geräten mit Emailfront verwenden Sie handelsübliche Reinigungsmittel.

So reinigen Sie den Backofen:

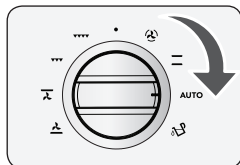
1. Öffnen Sie die Gerätetür. Die Beleuchtung geht an.
2. Reinigen Sie das Backblech, den Ofenrost, die Fettpfanne und alle anderen Zubehörteile sowie die Seitenführungsgitter mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Polieren und trocknen Sie das Gerät mit einem weichen sauberen Tuch.
3. Reinigen Sie den Innenraum des Backofens auf dieselbe Weise.
4. Wischen Sie die Vorderseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

Überprüfen Sie, ob die Uhr korrekt eingestellt ist. Nehmen Sie das Zubehör aus dem Garraum, und betreiben Sie den Backofen im Heißluftbetrieb 1 Stunde lang bei 200° C, ehe Sie ihn verwenden. Dabei entsteht ein unverwechselbarer Geruch. Dies ist normal, stellen Sie aber sicher, dass Ihre Küche während dieser Zeit gut belüftet ist.

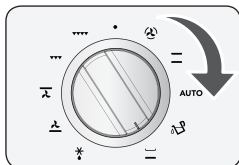
VERWENDUNG DES BACKOFENS

Betriebsart einstellen

OX6411F
OX6492F



OX6411K



Wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die gewünschte Betriebsart aus.

- Der Ofen startet automatisch nach 5 Sekunden.

VERWENDUNG DES BACKOFENS (FORSETZUNG)

Betriebsart



Ober- und Unterhitze

Die Heizelemente oben und unten im Backofen geben Wärme ab. Diese Einstellung eignet sich zum Backen und Braten.



Oberhitze und Heißluft

Die Kombination aus Heißluft und Oberhitze eignet sich für knusprige, gut gebräunte Gerichte. Sie ist besonders empfehlenswert für die Zubereitung von Braten und Fleischgerichten. Dabei wird die Wärme des oberen Heizelements und des Heizelements an der Rückwand von den beiden Ventilatoren im Garraum verteilt.



Heißluft

Von der Rückwand wird Heißluft über zwei Ventilatoren auf zwei Ebenen zugeführt. Der Backofen wird dadurch gleichmäßig erhitzt. Diese Einstellung eignet sich besonders gut zum Aufbacken von tiefgekühlten Lebensmitteln sowie zum Backen von Kuchen und Croissants. Mit dieser Einstellung können Sie auf zwei Ebenen backen.



Flächengrill groß

Die Speisen werden von den Heizelementen oben erhitzt. Wählen Sie diese Einstellung beispielsweise zum Grillen von Steaks, Würstchen oder Käsetoast.



Flächengrill klein

Diese Einstellung ist ideal zum Grillen von kleineren Mengen, wie zum Beispiel belegte Tiefkühl-Baguettes, Backcamembert oder Fischfilets. Da nur das kleinere, mittige Heizelement in Betrieb ist, empfehlen wir die Speisen in die Mitte des Ofenrostes zu legen.



Unterhitze und Heißluft

Die Kombination aus Heißluft und Unterhitze eignet sich für knusprige gebräunte Gerichte. Dabei wird die Wärme der Heizelemente unten und an der Rückwand von den beiden Ventilatoren im Garraum verteilt. So gelingen Ihnen Pizza, Quiches, Brot und Käsekuchen.



Automatikprogramme

Garzeit, Betriebsart und Temperatur werden automatisch eingestellt. Wählen Sie einfach das Programm und die Portionsgröße aus, um den Zubereitungsprozess zu starten.

Auftauen

Während des Auftauens ist der Ventilator mit einer niedrigen Temperatur eingeschaltet. Wenden Sie die Speisen während des Auftauens um.



OX6411K

Gericht	Einschubhöhe	Zubehör	Garzeit (Min.)	Anmerkung
Hähnchen (1000 - 1400 g)	2 1	Grillrost + Fettpfanne	100-140	Die Speisen während des Auftauens umwenden
Fisch (300 - 1000 g)	2 1	Grillrost + Fettpfanne	50-80	
Fleisch (500 - 1000 g)	2	Grillrost	50-100	
Tiefgefrorenes	2	Grillrost		



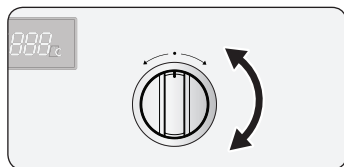
OX6411K

Unterhitze

Diese Ofenfunktion ist eigens für das Aufbacken einer Pizza oder eines Apfelkuchens. Verwenden Sie die Funktion am Ende der Backzeit.

VERWENDUNG DES BACKOFENS (FORSETZUNG)

Backofentemperatur einstellen



Drehen Sie den Zeit-/Temperaturwahlschalter, um die Temperatur in Schritten von 5° C einzustellen.

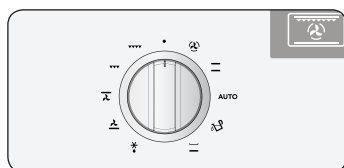
40 °C - 250 °C

40 °C - 300 °C (Großer & kleiner Grill)

Sie können die Temperatur beim Garen ändern.

Während der Anwärmzeit des Ofens erscheint links neben der eingestellten Temperatur ein Punkt oder blinkt °C. Wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, verschwindet der Punkt oder °C leuchtet weiter.

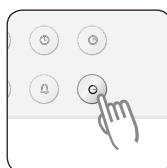
Backofen ausschalten



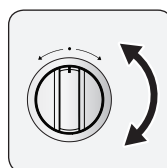
Zum Ausschalten stellen Sie den **Funktionswahlschalter** auf 'Aus'.

Ausschaltzeit einstellen

Sie können während des Garens eine Ausschaltzeit einstellen.

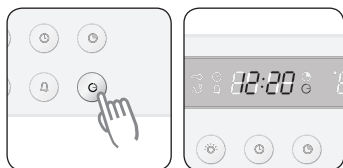


- 1 Drücken Sie die Taste für **Garzeit-ende**.
Beispiel: die aktuelle Zeit ist 12:00Uhr.



- 2 Drehen Sie den **Zeit-/Temperaturwahlschalter**, um die gewünschte Ausschaltzeit einzustellen

VERWENDUNG DES BACKOFENS (FORSETZUNG)

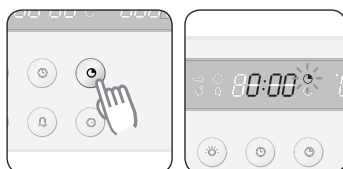


- 3** Drücken Sie die Taste für **Garzeitende**. Der Backofen läuft dann automatisch bis zur eingestellten Ausschaltzeit, sofern nicht die Taste für Garzeitende innerhalb von 5 Sekunden nochmals gedrückt wird.

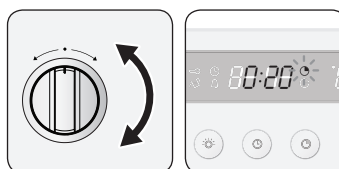
- Während des Garens können Sie die zuvor eingestellte Ausschaltzeit mit dem **Zeit-/Temperaturwahlschalter** wieder ändern wenn Sie möchten.

Garzeit einstellen

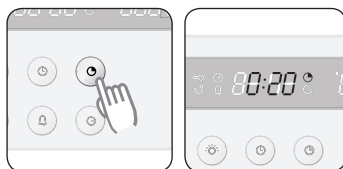
Sie können die Garzeit während des Garens einstellen.



- 1** Drücken Sie die **Garzeit-Taste**.



- 2** Drehen Sie den **Zeit-/Temperaturwahlschalter**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.



- 3** Drücken Sie die **Garzeit-Taste**. Der Backofen läuft dann automatisch für die Dauer der eingestellten Garzeit, sofern nicht die **Garzeit-Taste** innerhalb von 5 Sekunden nochmals gedrückt wird.

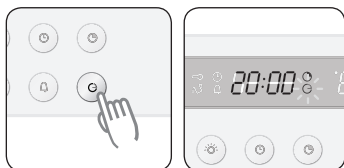
- Während der Zubereitung können Sie die zuvor eingestellte Garzeit mit dem **Zeit-/Temperaturwahlschalter** wieder ändern wenn Sie möchten.

VERWENDUNG DES BACKOFENS (FORSETZUNG)

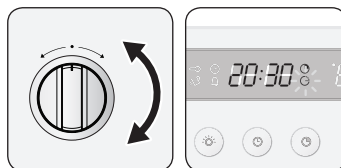
Garzeitende vorwählen

1. Fall: Garzeit wird zuerst eingegeben

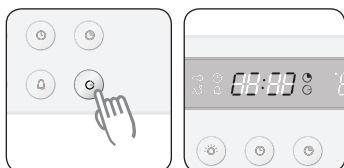
Wenn Sie die Garendezeit nach Einstellung der Garzeit eingeben (Seite 22), werden die Garzeit und die Garendezeit miteinander verglichen. Wenn notwendig stellt der Backofen dann eine spätere Startzeit ein.



- 1** Drücken Sie die Taste für **Garzeitende**.
Beispiel: die aktuelle Zeit ist 17:00 Uhr und die gewünschte Garzeit beträgt 3 Stunden.



- 2** Drehen Sie den **Zeit-/Temperaturwahlschalter**, um die gewünschte Garendezeit einzustellen.
Beispiel: der Garvorgang (3 Stunden) soll um 20:30 Uhr beendet sein.



- 3** Drücken Sie die **Taste für Garzeitende**. Das Symbol '[] []' wird angezeigt, bis der Startzeitpunkt erreicht ist.

VERWENDUNG DES BACKOFENS (FORSETZUNG)

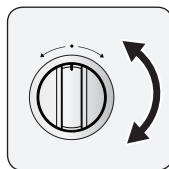
Garzeitende vorwählen

2. Fall: Garzeitende wird zuerst eingegeben

Wenn Sie die Garzeit nach Einstellung der Garendzeit eingeben (Seite 21), werden die Garzeit und die Garendzeit miteinander verglichen. Wenn notwendig stellt der Backofen dann eine spätere Startzeit ein.



- 1** Drücken Sie die **Garzeit-Taste**.
Beispiel: die aktuelle Zeit ist 15:00 Uhr
und die gewünschte Endzeit ist 17:00
Uhr.



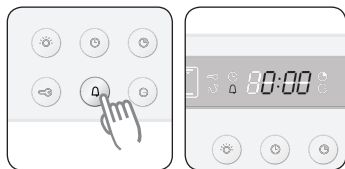
- 2** Drehen Sie den **Zeit-/Temperaturwahlwähler**, um die Garzeit einzustellen. Beispiel: Sie wählen eine Garzeit von 1,5 Stunden (Garzeitende 17:00).



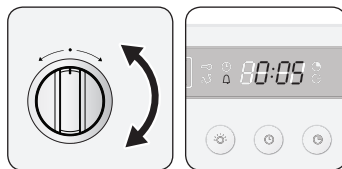
- 3** Drücken Sie die **Garzeit-Taste**. Das Symbol '[]' wird angezeigt, bis der Startzeitpunkt erreicht ist.

VERWENDUNG DES BACKOFENS (FORSETZUNG)

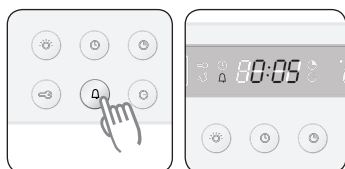
Timer verwenden



1 Drücken Sie einmal die **Timer-Taste**.
'0' blinkt.



2 Drehen Sie den **Zeit-/Temperaturwahlschalter**, um die gewünschte Zeit einzustellen.
Beispiel: 5 Minuten.

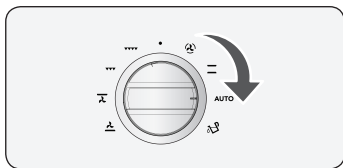


3 Drücken Sie die **Timer-Taste**, um den Timer zu starten. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton.

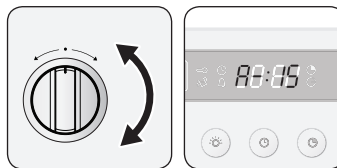
- Drücken Sie die **Timer-Taste** 2 Sekunden lang, um den Timer abzubrechen.

VERWENDUNG DES BACKOFENS (FORSETZUNG)

Automatikprogramme verwenden



- 1** Stellen Sie den **Funktionswahlschalter** auf 'AUTO'.



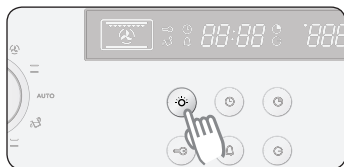
- 2** Drehen Sie den **Zeit-/Temperaturwahlschalter** nach links oder rechts, um das gewünschte Programm einzustellen. Nach Auswahl des Programms warten Sie 5 Sekunden, dann stellen Sie das Gewicht ein. Bei einem Programm mit nur einer möglichen Gewichtseinstellung beginnt der Garvorgang direkt.



- 3** Drehen Sie den **Zeit-/Temperaturwahlschalter** nach links oder rechts, um das gewünschte Gewicht einzustellen.
- Wenn Sie das akustische Signal hören, müssen Sie die Tür öffnen und die Speisen umdrehen.

VERWENDUNG DES BACKOFENS (FORSETZUNG)

Backofenbeleuchtung ein-/ausschalten

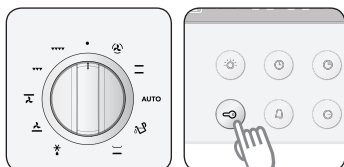


1 Drücken Sie die **Beleuchtungstaste**.

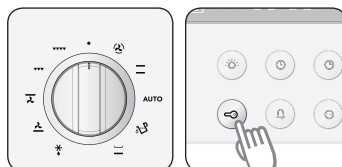
- Die Beleuchtung schaltet automatisch aus nach 5 Minuten.

Kindersicherung verwenden

Sie können die Kindersicherung im Standbybetrieb ein- bzw. ausschalten.



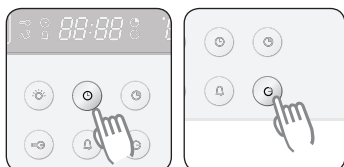
- #### 1
- Drehen Sie den **Funktionswahlschalter** auf die Position 'Off' (aus). Halten Sie die **Kindersicherungstaste** 3 Sekunden lang gedrückt. erscheint im Display, und die Kindersicherung ist aktiviert.



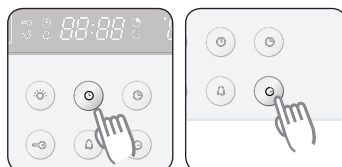
- #### 2
- Drehen Sie den **Funktionswahlschalter** auf die Position 'Aus'. Halten Sie die **Kindersicherungstaste** erneut 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung wieder auszuschalten.

- Bei aktivierter Kindersicherung sind alle Tasten und Bedienelemente außer dem Funktionswahlschalter gesperrt.

Signalton ein-/ausschalten



- #### 1
- Wenn Sie den Signalton ausschalten möchten, drücken Sie gleichzeitig die **Uhrzeit-taste** und die **Taste für Garzeitende** und halten die beiden Tasten 3 Sekunden lang gedrückt.



- #### 2
- Wenn Sie den Signalton wieder einschalten möchten, drücken Sie wieder gleichzeitig die **Uhrzeit-taste** und die **Taste für Garzeitende** und halten die beiden Tasten 3 Sekunden lang gedrückt.

BETRIEBSARTEN

Nachfolgend werden die verschiedenen Betriebsarten des Backofens beschrieben:

1. Ober- und Unterhitze

Die Betriebsart Ober- und Unterhitze eignet sich zum Backen und Braten von Gerichten. Die Heizelemente oben und unten im Backofen geben Wärme ab. Es wird empfohlen, den Backofen mit Ober- und Unterhitze vorzuheizen.

Gericht	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Tiefkühl-Lasagne (500-1000 g)	3	Ofenrost	180-200	40-50
Ganzer Fisch (z. B. Dorade) (300-1000 g) Auf beiden Seiten mehrfach einschneiden und mit Öl beträufeln	3/2	Ofenrost / Fettpfanne	240	15-20
Fischfilet (500 - 1000 g) Auf beiden Seiten mehrfach einschneiden und mit Öl beträufeln	3	Backblech	200	13-20
Tiefkühl-Burger aus Hackfleisch mit Schinken-, Käse- oder Pilzfüllung (350 - 1000 g) Mit Öl beträufeln	3	Backblech	200	25-35
Tiefkühl-Gemüseburger aus Karotten, Kartoffeln und Rüben (350 - 1000 g): mit Öl beträufeln	3	Backblech	200	20-30
Schweinekoteletts (500 - 1000 g) Mit Öl beträufeln, salzen und pfeffern	3/2	Ofenrost / Fettpfanne	200	40-50
Ofenkartoffeln (halbiert) (500 - 1000 g)	3	Backblech	180-200	30-45
Tiefkühl-Hackbraten mit Pilzfüllung (500 - 1000 g): Mit Öl beträufeln	3	Backblech	180-200	40-50
Biskuittorte (250 - 500 g)	2	Ofenrost	160-180	20-30
Marmorkuchen (500 - 1000 g)	2	Ofenrost	170-190	40-50
Hefebleckkuchen Mit Obstbelag und Streuseln (1000 - 1500 g)	2	Backblech	160-180	25-35
Muffins (500-800 g)	2	Ofenrost	190-200	25-30

BETRIEBSARTEN (FORSETZUNG)

2. Oberhitze mit Heißluft

Dabei wird die Wärme des oberen Heizelements und des Heizelements an der Rückwand von den beiden Ventilatoren im Garraum verteilt. Es wird empfohlen, den Backofen mit Oberhitze und Heißluft vorzuheizen.

Gericht	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Schweinebraten mit Knochen (1000 g) Mit Öl bestreichen und würzen	3 / 2	Ofenrost + Fettpfanne	180 - 200	50 - 65
Schweineschulter in Folie (1000 - 1500 g) Marinieren	2	Backblech	180 - 230	80 - 120
Ganzes Hühnchen (800 - 1300 g) Mit Öl bestreichen und würzen	2 / 1	Ofenrost + Fettpfanne	190 - 200	40 - 65
Fleisch- oder Fischsteaks (400 - 800 g) Mit Öl beträufeln, salzen und pfeffern	3	Ofenrost + Fettpfanne	180 - 200	15 - 35
Hühnchenteile (500 - 1000 g) Mit Öl bestreichen und würzen	4 / 3	Ofenrost + Fettpfanne	200 - 220	25 - 35
Gegrillter Fisch (500 - 1000 g): hitzefestes Gefäß verwenden Mit Öl bestreichen und würzen.	2	Ofenrost	180 - 200	30 - 40
Rinderbraten (800 - 1200 g) Mit Öl bestreichen und würzen	2 / 1	Ofenrost + Fettpfanne 1 Tasse Wasser hinzugeben	200 - 220	45 - 60
Entenbrust (300 - 500 g)	4 / 3	Ofenrost + Fettpfanne 1 Tasse Wasser hinzugeben	180 - 200	25 - 35

BETRIEBSARTEN (FORSETZUNG)

3. Heißluft

Mit dieser Ofenfunktion können Sie auf bis zu 3 Ebenen backen oder braten. Heißluft ist auch geeignet zum Braten. Die Heizelemente oben und unten in der Rückwand erwärmen die Luft, die durch einen Ventilator in den Ofenraum geblasen wird. Am besten wärmen Sie den Ofen vor, bevor Sie Speisen in den Ofen stellen.

Gericht	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Lammkarree (350 - 700 g) Mit Öl bestreichen und würzen	3 / 2	Ofenrost + Fettpfanne	190 - 200	40 - 50
Gebackene Bananen (3 - 5 Stück): Oberseite einschneiden, 10-15 g Schokolade dazugeben, 5-10 g Nüsse in die Einschnitte geben, einige Tropfen Zuckerwasser dazugeben, in Alufolie einwickeln.	3	Ofenrost	220 - 240	15 - 25
Backäpfel (5 - 8 Äpfel à 150 - 200 g) Kerngehäuse entfernen, Rosinen und Marmelade einfüllen. Hitzebeständiges Gefäß verwenden.	3	Ofenrost	200 - 220	15 - 25
Burger aus Hackfleisch (300 - 600 g) Mit Öl beträufeln	3	Backblech	190 - 200	18 - 25
Hackbraten gefüllt, russische Art (500 - 1000 g) Mit Öl bestreichen und würzen.	3	Backblech	180 - 200	50 - 65
Tiefkühl-Kroketten (500 - 1000 g)	2	Backblech	180 - 200	25 - 35
Tiefkühl-Pommes-Frites (für den Backofen) (300 - 700 g)	2	Backblech	180 - 200	20 - 30
Tiefkühl-Pizza (300 - 1000 g)	2	Ofenrost	200 - 220	15 - 25
Rührkuchen mit Apfelspalten (500 - 1000 g)	2	Ofenrost	170 - 190	35 - 45
Croissants (Frischteig) (200 - 400 g)	2	Backblech	180 - 200	15 - 25

BETRIEBSARTEN (FORSETZUNG)

4. Großer Grill

Wählen Sie diese Betriebsart beispielsweise zum Grillen von Steaks, Würstchen oder Käsetoast. Diese Einstellung ist auch zum Toasten geeignet. Die Speisen werden von den oberen Heizelementen erhitzt. Es wird empfohlen, den Backofen mit dem großen Grill vorzuheizen.

Gericht	Einschub- höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Würstchen 5 - 10 Stück	4 / 3	Ofenrost + Fettpfanne	220	5 - 8 wenden 5 - 8
Grobe Bratwurst (fein) (z. B. Nürnberger Art) 8 - 12 Stück	4 / 3	Ofenrost + Fettpfanne	220	4 - 6 wenden 4 - 6
Toast 5 - 10 Stück	5	Ofenrost	240	1 - 2 wenden 1 - 2
Käsetoast 4 - 6 Stück	4 / 3	Ofenrost + Backblech	200	4 - 8
Tiefkühl-Pfannkuchen gefüllt, russische Art (‘Blinis’) (200 - 500 g)	3	Backblech	200	20 - 30
Rindersteaks (400 - 800 g)	4 / 3	Ofenrost + Fettpfanne	240	8 - 10 wen- den 5 - 7

BETRIEBSARTEN (FORSETZUNG)

5. Kleiner Grill

Diese Einstellung ist ideal zum Grillen von kleineren Mengen, wie zum Beispiel belegte Tiefkühl-Baguettes, Backcamembert oder Fischfilets. Da nur das kleinere mittige Heizelement in Betrieb ist, legen Sie die Speisen in die Mitte des Ofenrosts. Es wird empfohlen, den Backofen mit dem kleinen Grill vorzuheizen.

Gericht	Einschub- höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Tiefkühl-Backcamembert (2 - 4 Stück à 75 g) In den kalten Backofen legen (ohne Vorheizen), mit Öl beträufeln	3	Ofenrost	200	10 - 12
Tiefkühl-Baguette belegt (Tomate-Mozzarella oder Schinken-Käse)	3 / 2	Ofenrost + Backblech	200	15 - 20
Tiefkühl-Fischstäbchen (300 - 700 g) In den kalten Backofen legen (ohne Vorheizen), mit Öl beträufeln	3 / 2	Ofenrost + Backblech	200	15 - 25
Tiefkühl-Fischfrikadellen (300 - 600 g) In den kalten Backofen legen (ohne Vorheizen), mit Öl beträufeln	3	Backblech	180 - 200	20 - 35
Tiefkühl-Pizza (300 - 500 g) In den kalten Backofen legen (ohne Vorheizen), mit Öl beträufeln	3 / 2	Ofenrost + Backblech	180 - 200	23 - 30

BETRIEBSARTEN (FORSETZUNG)

6. Unterhitze und Heißluft

Die Kombination aus Heißluft und Unterhitze eignet sich für knusprige gebräunte Gerichte. Dabei wird die Wärme des unteren Heizelements und des Heizelements an der Rückwand von den beiden Ventilatoren im Garraum verteilt. So gelingen Ihnen Pizza, Quiches, Brot und Käsekuchen. Es wird empfohlen, den Backofen mit Unterhitze und Heißluft vorzuheizen.

Gericht	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Tiefkühl-Apfelflammkuchen (350 - 700 g)	3	Ofenrost	180 - 200	15 - 20
Tiefkühl-Blätterteigtaschen (300 - 600 g) Mit Eigelb bepinseln und in den kalten Backofen legen (ohne Vorheizen)	3	Backblech	180 - 200	20 - 25
Fleischbällchen in Sauce (250 - 500 g) Hitzefestes Gefäß verwenden	3	Ofenrost	180 - 200	25 - 35
Blätterteigteilchen (500 - 1000 g) Mit Eigelb bepinseln	3	Backblech	180	15 - 23
Cannelloni in Sauce (250 - 500 g) Hitzefestes Gefäß verwenden	3	Ofenrost	180	22 - 30
Hefeteigtaschen gefüllt (600 - 1000 g) Mit Eigelb bepinseln	3	Backblech	180 - 200	20 - 30
Pizza, Frischteig (500 - 1000 g)	2	Backblech	200 - 220	15 - 25
Brot, Frischteig (700 - 900 g)	2	Ofenrost	170 - 180	45 - 55

BETRIEBSARTEN (FORSETZUNG)

7. Automatikprogramme bei type OX6411K

In der folgenden Tabelle sind 27 Automatikprogramme zum Garen, Braten und Backen aufgeführt. Garzeit, Betriebsart und Temperatur werden bei diesen Programmen automatisch eingestellt. Wählen Sie einfach das Programm und die Gewichtseinstellung aus, um den Garvorgang zu starten. Bitte beachten Sie bei der Verwendung der Automatikprogramme die Zubereitungshinweise. Stellen Sie die Nahrungsmittel stets in den kalten Backofen (nicht Vorheizen).

Nr.	Gericht	Gewicht (in kg)	Zubehör	Einschubhöhe
1	Tiefkühl-Pizza	(1) 0,3 - 0,6 (2) 0,7 - 1,0	Ofenrost	2
	Legen Sie die tiefgekühlte Pizza in die Mitte des Ofenrosts. Wir empfehlen die Gewichtseinstellung 0,3 - 0,6 kg für Pizza mit dünnem Boden, 0,7 - 1,0 kg für Pizza mit viel Belag.			
2	Tiefkühl-Pommes Frites	(1) 0,3 - 0,5 (2) 0,5 - 0,7	Backblech	2
	Verteilen Sie die tiefgekühlten Pommes Frites auf dem Backblech. Die erste Gewichtseinstellung ist für dünne Pommes Frites geeignet, die zweite für breit geschnittene. Backpapier verwenden. Nach 2/3 der Garzeit wenden.			
3	Tiefkühl-Kroketten	(1) 0,3 - 0,6 (2) 0,7 - 1,0	Backblech	2
	Verteilen Sie die tiefgekühlte Kartoffelkroketten gleichmäßig auf dem Backblech. Nach 2/3 der Garzeit wenden.			
4	Frische Lasagne	(1) 0,3 - 0,5 (2) 0,8 - 1,0	Ofenrost	3
	Verwenden Sie ein hitzefestes Glasgefäß. Die Lasagne (selbst gemacht/aus Kühlregal) in die Mitte des Backofens auf den Ofenrost stellen.			
5	Rindersteaks	(1) 0,3 - 0,6 (2) 0,6 - 0,8	Ofenrost Fettpfanne	4 3
	Verteilen Sie 2 - 6 Rindersteaks gleichmäßig auf dem Ofenrost. Die erste Gewichtseinstellung ist für dünne Steaks geeignet, die zweite für dicke. Nach dem Signalton die Steaks wenden. Drücken Sie die Garzeit-Taste, um das automatische Garprogramm fortzusetzen.			
6	Rinderbraten	(1) 0,6 - 0,8 (2) 0,9 - 1,1 (3) 1,2 - 1,4	Ofenrost Fettpfanne	2 1
	Rindfleisch marinieren und auf den Ofenrost legen. Eine Tasse Wasser in die Fettpfanne geben. Nach dem Signalton Fleisch wenden. Nach dem Garen in Alufolie einwickeln und 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.			
7	Rollbraten	(1) 0,6 - 0,8 (2) 0,9 - 1,1	Ofenrost Fettpfanne	2 1
	Rindfleisch marinieren und auf den Ofenrost legen. Nach dem Signalton Fleisch wenden.			
8	Lammkotelett	(1) 0,3 - 0,4 (2) 0,5 - 0,6	Ofenrost Fettpfanne	4 3
	Lammkotelett marinieren und auf den Ofenrost legen. Nach dem Signalton die Lammkotelett wenden. Die erste Gewichtseinstellung ist für dünne Lammkotelett geeignet, die zweite für breit geschnittene.			

BETRIEBSARTEN (FORSETZUNG)

Nr.	Gericht	Gewicht (in kg)	Zubehör	Einschubhöhe
9	Hähnchenschenkel	(1) 0,5 - 0,7 (2) 1,0 - 1,2	Ofenrost Fettpfanne	4 3
	Würzen Sie das Hähnchen mit Öl und Kräutern. Legen Sie die Teile nebeneinander auf den Grillrost.			
10	Brathähnchen	(1) 0,8 - 1,0 (2) 1,1 - 1,3	Ofenrost Fettpfanne	2 1
	Beträufeln Sie das gekühlte Hähnchen mit Öl, und würzen Sie es. Legen Sie es mit der Brust nach oben auf den Ofenrost.			
11	Entenbrustfilet	(1) 0,3 - 0,5 (2) 0,6 - 0,8	Grillrost / Fettpfanne	4 3
	Das Entenbrustfilet vorbereiten und mit dem Fett nach oben auf den Grillrost legen. Stufe 1 ist für dünne Entenbrust, Stufe 2 für dicke.			
12	Putenroulade	(1) 0,6 - 0,8 (2) 0,9 - 1,1	Grillrost / Fettpfanne	2 1
	Legen Sie die Roulade auf den Grillrost. Male, die das Signal blinkt.			
13	Gedämpfter Fisch/ Grillfisch	(1) 0,2 - 0,4 (2) 0,5 - 0,7 (3) 0,8 - 1,0	Ofenrost	3
	Den vorbereiteten Frischfisch (z. B. Forelle, Schellfisch, Seelachs) in eine geeignete hitzefeste Glasform mit Deckel geben. So viel Flüssigkeit dazugeben, dass der Boden des Gefäßes bedeckt ist, z. B. 3 - 4 EL Zitronensaft oder Weißwein, und die Glasform mit Deckel verschließen. Gefäß auf den Ofenrost stellen. Wenn der Fisch gebräunt werden soll, die Haut des Fisches mit Olivenöl bestreichen und Gefäß ohne Deckel verwenden.			
14	Fisch, gegrillt	(1) 0,5 - 0,7 (2) 0,8 - 1,0	Grillrost / Fettpfanne	4 3
	Legen Sie die Fische ringsherum auf den Grillrost. Stufe 1 ist für 2 Fische, Stufe 2 ist für 4 Fische. Das Programm ist eingestellt auf ganze Fische, z.B. Forelle oder Hecht.			
15	Lachssteaks	(1) 0,3 - 0,4 (2) 0,7 - 0,8	Ofenrost / Fettpfanne	4 3
	Legen Sie die Lachssteaks auf den Ofenrost. Male, die Sie das das Signal hören.			
16	Kartoffen	(1) 0,4 - 0,6 (2) 0,8 - 1,0	Backblech	2
	Waschen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in der Mitte durch. Bestreichen Sie sie mit Öl und Kräutern. Verteilen Sie die Kartoffeln über die Backplatte. Stufe 1 ist für kleine Kartoffeln, Stufe 2 für große (200 Gramm pro Stück).			
17	Geröstetes Gemüse	(1) 0,4 - 0,6 (2) 0,8 - 1,0	Fettpfanne	4
	Verteilen Sie das Gemüse, wie geschnittene Zucchini, Auberginen, Champignon und Cherrytomaten in der tiefen Fettpfanne. Mit einem Gemisch von Öl und Kräutern bestreuen.			
18	Gemüsegratin	(1) 0,4 - 0,6 (2) 0,8 - 1,0	Ofenrost	2
	Bereiten Sie den Gemüsegratin in einer ofenfesten Schale vor. Stellen Sie die Ofenschale auf den Ofenrost in die Mitte des Ofens.			

BETRIEBSARTEN (FORSETZUNG)

Nr.	Gericht	Gewicht (in kg)	Zubehör	Einschubhöhe
19	Kuchen	(1) 0,7 - 0,8	Ofenrost	2
	Geben Sie den Teig in eine eingefettete Kuchenform von ca. 30 cm Länge.			
20	Apfelkuchen	(1) 1,2 - 1,4	Ofenrost	2
	Backen Sie den Apfelkuchen in einer Springform mit einem Durchmesser von ca. 24 cm.			
21	Topfkuchen	(1) 0,5 - 0,6 (2) 0,7 - 0,8 (3) 0,9 - 1,0	Ofenrost	2
	Geben Sie den Teig in eine eingefettete Backform.			
22	Muffins	(1) 0,5 - 0,6 (2) 0,7 - 0,8	Ofenrost	2
	Geben Sie den Muffinteig in eine Muffinbackform aus Metall für zwölf Muffins. Stellen Sie die Form auf den Rost. Für Muffins mit jeweils 45 g wird eine Gewichtseinstellung von 0,5 bis 0,6 kg empfohlen. Für mittelgroße Muffins (65 g) wird eine Gewichtseinstellung von 0,7 bis 0,8 kg empfohlen.			
23	Weißbrot	(1) 0,75 - 0,85	Ofenrost	2
	Dieses Programm ist geeignet für Brotmischungen aus 500 g Weizenmehl. Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung. Geben Sie den Hefeteig in eine rechteckige Backform. Den Teig mit Wasser bestreichen. Der Länge nach mit einem Messer einschneiden.			
24	Vollkornbrot	(1) 0,75 - 0,85	Ofenrost	2
	Dieses Programm ist geeignet für Brotmischungen aus 500 g Weizen- und Roggenmehl. Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung. Geben Sie den Sauerteig in eine geeignete rechteckige Backform. Den Teig mit Wasser bestreichen. Der Länge nach mit einem Messer einschneiden.			
25	Brötchen, Ciabatta	(1) 0,2 - 0,4 (2) 0,6 - 0,8	Backblech	3
	Die erste Einstellung eignet sich für Frischteig für kleine Teigwaren wie Brötchen oder frische Croissants (4 - 8 Stück). Einstellung 2 eignet sich für Frischteig für Ciabatta oder Baguettes (2 - 6 Stück). Backpapier verwenden.			
26	Pizza, Frischteig	(1) 0,2 - 0,6 (2) 0,8 - 1,2	Backblech	2
	Die erste Einstellung eignet sich für Minipizzen (7 - 9 Stück). Einstellung 2 eignet sich für eine große runde oder eine Blechpizza. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die gesamte Pizza mit Belag. Wenn Sie einen knusprigen Boden vorziehen, sollten Sie den Backofen für 5 Minuten mit Unterhitze und Heißluft vorheizen.			
27	Teig gehen lassen	(1) Pizzateig (2) Hefeteig (3) Sauerteig	Ofenrost	2
	Die erste Einstellung ist dafür geeignet, Hefeteig für Pizza oder den Vorteig für Brotteig gehen zu lassen. Den Teig in ein großes rundes Gefäß geben, mit Frischhaltefolie abdecken. Einstellung 2 ist für Hefeteig für Brot oder Kuchen geeignet. Einstellung 3 ist für Sauerteig geeignet. Den Teig nach dem ersten Gehen lassen mit den Händen durchkneten, in eine Backform geben, mit Frischhaltefolie abdecken.			

BETRIEBSARTEN (FORSETZUNG)

8. Automatikprogramme bei type OX6411F/OX6492F

In der folgenden Tabelle sind 17 Automatikprogramme zum Garen, Braten und Backen aufgeführt. Garzeit, Betriebsart und Temperatur werden bei diesen Programmen automatisch eingestellt. Wählen Sie einfach das Programm und die Gewichtseinstellung aus, um den Garvorgang zu starten. Bitte beachten Sie bei der Verwendung der Automatikprogramme die Zubereitungshinweise. Stellen Sie die Nahrungsmittel stets in den kalten Backofen (nicht Vorheizen).

Nr.	Gericht	Gewicht (in kg)	Zubehör	Einschubhöhe
1	Tiefkühl-Pizza	(1) 0,3 - 0,6 (2) 0,7 - 1,0	Ofenrost	2
	Legen Sie die tiefgekühlte Pizza in die Mitte des Ofenrosts. Wir empfehlen die Gewichtseinstellung 0,3 - 0,6 kg für Pizza mit dünnem Boden, 0,7 - 1,0 kg für Pizza mit viel Belag.			
2	Tiefkühl-Pommes Frites	(1) 0,3 - 0,5 (2) 0,5 - 0,7	Backblech	2
	Verteilen Sie die tiefgekühlten Pommes Frites auf dem Backblech. Die erste Gewichtseinstellung ist für dünne Pommes Frites geeignet, die zweite für breit geschnittene. Backpapier verwenden. Nach 2/3 der Garzeit wenden.			
3	Tiefkühl-Kroketten	(1) 0,3 - 0,6 (2) 0,7 - 1,0	Backblech	2
	Verteilen Sie die tiefgekühlte Kartoffelkroketten gleichmäßig auf dem Backblech. Nach 2/3 der Garzeit wenden.			
4	Frische Lasagne	(1) 0,3 - 0,5 (2) 0,8 - 1,0	Ofenrost	3
	Verwenden Sie ein hitzefestes Glasgefäß. Die Lasagne (selbst gemacht/aus Kühlregal) in die Mitte des Backofens auf den Ofenrost stellen.			
5	Rindersteaks	(1) 0,3 - 0,6 (2) 0,6 - 0,8	Ofenrost Fettpfanne	4 3
	Verteilen Sie 2 - 4 Rindersteaks gleichmäßig auf dem Ofenrost. Die erste Gewichtseinstellung ist für dünne Steaks geeignet, die zweite für dicke. Nach dem Signalton die Steaks wenden. Drücken Sie die Garzeit-Taste, um das automatische Garprogramm fortzusetzen.			
6	Rinderbraten	(1) 0,6 - 0,8 (2) 0,9 - 1,1 (3) 1,2 - 1,4	Ofenrost Fettpfanne	2 1
	Rindfleisch marinieren und auf den Ofenrost legen. Eine Tasse Wasser in die Fettpfanne geben. Nach dem Signalton Fleisch wenden. Nach dem Garen in Alufolie einwickeln und 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.			
7	Brathähnchen	(1) 0,8 - 1,0 (2) 1,1 - 1,3	Ofenrost Fettpfanne	2 1
	Beträufeln Sie das gekühlte Hähnchen mit Öl, und würzen Sie es. Legen Sie es mit der Brust nach oben auf den Ofenrost.			
8	Gedämpfter Fisch/ Grillfisch	(1) 0,2 - 0,4 (2) 0,5 - 0,7 (3) 0,8 - 1,0	Ofenrost	3
	Den vorbereiteten Frischfisch (z. B. Forelle, Schellfisch, Seelachs) in eine geeignete hitzefeste Glasform mit Deckel geben. So viel Flüssigkeit dazugeben, dass der Boden des Gefäßes bedeckt ist, z. B. 3 - 4 EL Zitronensaft oder Weißwein, und die Glasform mit Deckel verschließen.			

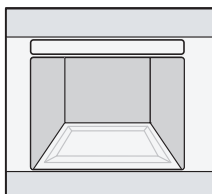
BETRIEBSARTEN (FORSETZUNG)

Nr.	Gericht	Gewicht (in kg)	Zubehör	Einschubhöhe
9	Kuchen	(1) 0,7 - 0,8	Ofenrost	2
	Geben Sie den Teig in eine eingefettete Kuchenform von ca. 30 cm Länge.			
10	Apfelkuchen	(1) 1,2 - 1,4	Ofenrost	2
	Backen Sie den Apfelkuchen in einer Springform mit einem Durchmesser von ca. 24 cm.			
11	Topfkuchen	(1) 0,5 - 0,6 (2) 0,7 - 0,8 (3) 0,9 - 1,0	Ofenrost	2
	Geben Sie den Teig in eine eingefettete Backform.			
12	Muffins	(1) 0,5 - 0,6 (2) 0,7 - 0,8	Ofenrost	2
	Geben Sie den Muffinteig in eine Muffinbackform aus Metall für zwölf Muffins. Stellen Sie die Form auf den Rost. Für Muffins mit jeweils 45 g wird eine Gewichtseinstellung von 0,5 bis 0,6 kg empfohlen. Für mittelgroße Muffins (65 g) wird eine Gewichtseinstellung von 0,7 bis 0,8 kg empfohlen.			
13	Weißbrot	(1) 0,7 - 0,8	Ofenrost	2
	Dieses Programm ist geeignet für Brotmischungen aus 500 g Weizenmehl. Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung. Geben Sie den Hefeteig in eine rechteckige Backform. Den Teig mit Wasser bestreichen. Der Länge nach mit einem Messer einschneiden.			
14	Vollkornbrot	(1) 0,7 - 0,8	Ofenrost	2
	Dieses Programm ist geeignet für Brotmischungen aus 500 g Weizen- und Roggenmehl. Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung. Geben Sie den Sauerteig in eine geeignete rechteckige Backform. Den Teig mit Wasser bestreichen. Der Länge nach mit einem Messer einschneiden.			
15	Brötchen, Ciabatta	(1) 0,2 - 0,4 (2) 0,6 - 0,8	Backblech	3
	Die erste Einstellung eignet sich für Frischteig für kleine Teigwaren wie Brötchen oder frische Croissants (4 - 8 Stück). Einstellung 2 eignet sich für Frischteig für Ciabatta oder Baguettes (2 - 6 Stück). Backpapier verwenden.			
16	Pizza, Frischteig	(1) 0,2 - 0,6 (2) 0,8 - 1,2	Backblech	2
	Die erste Einstellung eignet sich für Minipizzen (7 - 9 Stück). Einstellung 2 eignet sich für eine große runde oder eine Blechpizza. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die gesamte Pizza mit Belag. Wenn Sie einen knusprigen Boden vorziehen, sollten Sie den Backofen für 5 Minuten mit Unterhitze und Heißluft vorheizen.			
17	Teig gehen lassen	(1) 0,2 - 0,4 (Pizzateig) (2) 0,4 - 0,6 (Hefeteig) (3) 0,6 - 0,8 (Sauerteig)	Ofenrost	2
	Die erste Einstellung (0,2 - 0,4) ist dafür geeignet, Hefeteig für Pizza oder den Vorteig für Brotteig gehen zu lassen. Den Teig in ein großes rundes Gefäß geben, mit Frischhaltefolie abdecken. Einstellung 2 (0,4 - 0,6) ist für Hefeteig für Brot oder Kuchen geeignet. Einstellung 3 (0,6 - 0,8) ist für Sauerteig geeignet. Den Teig nach dem ersten Gehen lassen mit den Händen durchkneten, in eine Backform geben, mit Frischhaltefolie abdecken.			

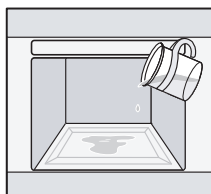
REINIGUNG UND PFLEGE

Aqua Clean-Funktion

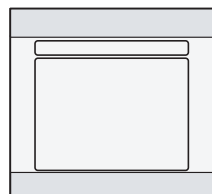
Zum Reinigen des Ofens können Sie die Aqua Clean-Funktion verwenden. Diese Funktion ist verfügbar, nachdem der Ofen abgekühlt ist.



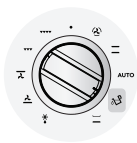
1 Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Ofen.



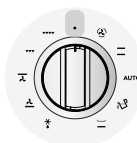
2 Gießen Sie 400 ml Wasser auf den Ofenboden.



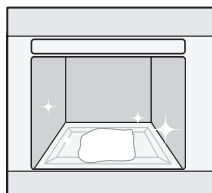
3 Schließen Sie die Ofentür.



4 Drehen Sie die Funktionstaste auf der Aqua Clean-Funktion. Wenn das Display zu blinken beginnt und Sie ein Signal hören, ist der Vorgang beendet.



5 Drehen Sie die Funktionstaste auf die 'aus'-Stellung.



6 Reinigen Sie den Innenraum mit einem weichen, sauberen Tuch.

Bei der Aqua Clean-Funktion zu beachten

- Seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Ofentür vor Beendigung des Aqua-Clean-Vorgangs. Das Wasser auf dem Boden des Ofens ist heiß.
- Öffnen Sie die Ofentür und nehmen Sie das überzählige Wasser mit einem Schwamm auf.
- Lassen Sie überzähliges Wasser nicht für längere Zeit (z.B. über Nacht) im Ofen stehen.
- Reinigen Sie den Ofen mit einem Schwamm oder einem milden Reinigungsmittel. Hartnäckige Flecken können Sie mit einem Nylonschwamm entfernen.
- Kalkablagerungen können Sie mit einem essiggetränkten Tuch entfernen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Innenraums ein weiches Tuch und klares Wasser. Vergessen Sie nicht die Rückseite der Türabdichtungen.
- Wenn der Ofen sehr verschmutzt ist, können Sie den Vorgang nach Abkühlen des Ofens wiederholen.
- Wenn der Ofen stark mit Fett verschmutzt ist, etwa nach dem Braten oder Grillen, können Sie die Flecken erst mit einem unverdünnten Reinigungsmittel bestreichen, bevor Sie Aqua Clean wählen.
- Nach Aqua Clean können Sie die Ofentür am besten einen Spalt von 15° offen stehen lassen, damit der Innenraum vollständig trocknet.

REINIGUNG UND PFLEGE (FORSETZUNG)

Stellen Sie sicher, dass der Ofen und das Zubehör vor dem Reinigen abgekühlt sind.

Das Innere des Ofens

- Zum Reinigen der Innenflächen des Ofens verwenden Sie ein sauberes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine Scheuer- oder Reinigungsschwämme.
- Um schwere Verunreinigungen zu entfernen, verwenden Sie einen speziellen Ofenreiniger.
- Die Verkleidung wird mit heißem Wasser, Spülmittel und einer weichen Nylonbürste gereinigt.
- Verwenden Sie keinesfalls schleifende Reinigungsmittel, harte Bürsten, Schleifschwämme oder -tücher, Stahlwolle, Messer oder andere schleifende Materialien.

Das Äußere des Ofens

- Zum Reinigen der Innenflächen des Ofens verwenden Sie ein sauberes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Verwenden Sie zum Trocknen ein Küchentuch oder ein trockenes Handtuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden, ätzenden oder schleifenden Reinigungsmittel.

Ofenfronten aus rostfreiem Stahl

- Verwenden Sie keine Stahlwolle, Scheuerschwämme oder andere Schleifmittel. Sie könnten die Oberfläche beschädigen.

Graphitschwarze Ofenfronten

- Reinigen Sie die Oberfläche sorgfältig mit einem feuchten weichen Tuch oder einem Mikrofasertuch.

Zubehör

- Waschen Sie sämtliches Zubehör nach jeder Verwendung, und trocknen Sie die Teile mit einem Küchenhandtuch ab. Das Reinigen ist leichter, wenn Sie die Gegenstände etwa 30 Minuten lang in warmem Seifenwasser einweichen.

REINIGUNG UND PFLEGE (FORSETZUNG)

Katalyseplatte reinigen (OX6411K)

An der Rückwand des Garraums befindet sich eine abnehmbare Abdeckungsplatte, die mit einem dunkelgrauen Katalysematerial beschichtet ist. Beim Heißluftbetrieb kann diese Platte mit Öl und Fett verschmutzt werden. Solche Ablagerungen verbrennen bei Backofentemperaturen von 200° C und mehr, wie sie zum Beispiel beim Backen oder Braten auftreten. Bei höheren Temperaturen werden die Ablagerungen noch schneller verbrannt.

Der Backofen und das Zubehör sollten nach jeder Benutzung gereinigt werden. Andernfalls entstehen durch weiteres Backen und Braten Ablagerungen, die nur sehr schwer oder gar nicht mehr entfernt werden können.

Manuelle Reinigung

Stellen Sie sicher, dass der Backofen vor dem Reinigen abgekühlt ist.

- Reinigen Sie die Katalyseplatte mit einer Lösung aus heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie eine weiche Nylonbürste.
- verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, harte Bürsten, Schleifschwämme oder -tücher, Stahlwolle, Messer oder andere aggressive Materialien. Achten Sie darauf, dass kein Backofenreiniger auf die Katalyseplatte gelangt, da die in Backofenreinigungssprays verwendeten Chemikalien die Katalysebeschichtung beschädigen und unwirksam machen.
- Wenn Sie die Innenflächen des Garraums mit Backofenspray reinigen möchten, müssen Sie zuerst die Katalyseplatte aus dem Backofen nehmen.

Reinigen bei hohen Temperaturen

Vor dem Reinigen der Katalyseplatte bei hohen Temperaturen stellen Sie sicher, dass alle Innenflächen des Garraums in der beschriebenen Weise gereinigt wurden. Andernfalls können die Ablagerungen bei den hohen Temperaturen auf den Innenflächen einbrennen, und es wird unmöglich, sie zu entfernen.

Wenn der Backofen nach manueller Reinigung immer noch stark verschmutzt ist, hilft es, ihn auf hohe Temperatur zu erhitzen, um Öl- und Fettspritzer zu entfernen. Beachten Sie, dass Ablagerungen von Gewürzen, Sirup und ähnlichen Substanzen durch dieses Verfahren nicht entfernt werden können. Solche Ablagerungen sollten zuvor mit einer Lösung aus heißem Wasser und Spülmittel entfernt werden, die mit einer weichen Bürste aufgetragen wird.

- Entnehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Backofen.
- Schalten Sie den Backofen auf Ober- und Unterhitze.
- Stellen Sie die Temperatur auf 250 °C.
- Lassen Sie den Backofen 1 Stunde lang in Betrieb. Die Dauer hängt vom Grad der Verschmutzung ab.

Für den Fall, dass Sie vergessen, den Backofen am Ende auszuschalten, ist es sinnvoll, eine Endzeit für diesen Vorgang einzustellen. Die Restverschmutzung verschwindet mit jeder späteren Verwendung des Backofens bei hohen Temperaturen allmählich.

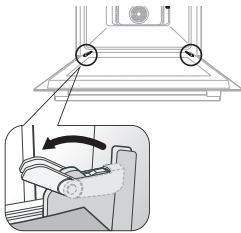
REINIGUNG UND PFLEGE (FORSETZUNG)

Gerätetür reinigen

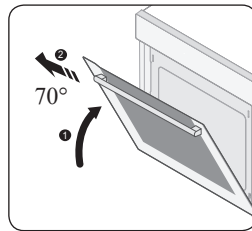
Die Gerätetür sollte nur dann vom Backofen abgenommen werden, wenn dies beispielsweise zum Reinigen erforderlich ist.

Gerätetür abnehmen

Achtung: Die Gerätetür ist schwer.



- 1** Klappen Sie die Abdeckungen an beiden Scharnieren auf.



- 2** Stellen Sie die Gerätetür auf einen Winkel von etwa 70°, und ziehen Sie die Gerätetür vollständig aus den Scharnieraufnahmen heraus.

Gerätetür wieder befestigen

Wiederholen Sie Schritt 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge.

REINIGUNG UND PFLEGE (FORSETZUNG)

Glasscheiben der Gerätetür reinigen

Die Gerätetür besteht aus drei übereinander liegenden Glasscheiben. Die innere und die mittlere Glasscheibe können zum Reinigen ausgebaut werden.

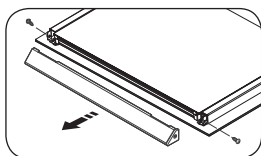
ACHTUNG:

- Die Abdeckungen der Scharniere müssen geöffnet sein, wenn die Gerätetür vom Backofen abgenommen wird.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um die Backofentür zu reinigen. Diese können die Oberflächen zerkratzen und das Glas zerbrechen lassen.
- Wenn die Gerätetür am Backofen fixiert ist, sollten keine Teile entfernt bzw. gelöst werden. Sie können sich sonst beim Abnehmen bestimmter Teile (z. B. von Glasscheiben) verletzen oder die Gerätetür beschädigen.

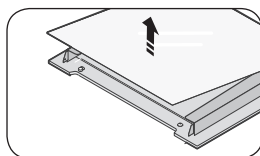
ACHTUNG: Das Glas kann brechen, wenn Sie, besonders an den Rändern der vorderen Scheibe, übermäßig viel Kraft anwenden.

Gerätetür zerlegen

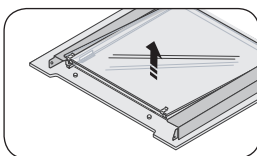
Die Gerätetür besteht aus drei übereinander liegenden Glasscheiben. Die innere und die mittlere Glasscheibe können zum Reinigen ausgebaut werden.



1 Lösen Sie die beiden Schrauben links und rechts an der Gerätetür.



2 Entfernen Sie die beiden Träger und die Türhalterung, und lösen Sie die beiden Schrauben zur Befestigung des Handgriffs. Lösen Sie die innere Glasscheibe von der Gerätetür.



3 Heben Sie die Glasscheibe an, und entfernen Sie die beiden Federklammern oben an der Scheibe. Reinigen Sie die Scheiben mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Polieren und trocknen Sie das Gerät mit einem weichen sauberen Tuch.

Gerätetür wieder zusammensetzen

Wiederholen Sie die Schritte 1, 2 und 3 in umgekehrter Reihenfolge.

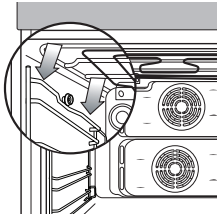
- Bei der Montage der innersten Scheibe gehört der Aufdruck an die Unterseite.

REINIGUNG UND PFLEGE (FORSETZUNG)

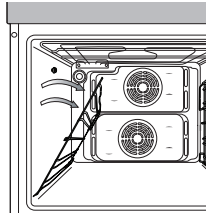
Seitenführungsgitter

Sie können die Seitenführungsgitter abnehmen, um die Seitenwände des Garraums zu reinigen.

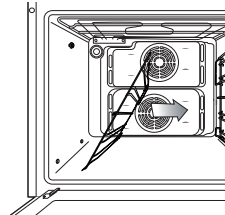
Seitenführungsgitter lösen



- 1** Drücken Sie die Gegenführung in die Mitte der Oberkante aus der Führung.



- 2** Kippen Sie die Gegenführung ungefähr 45°.



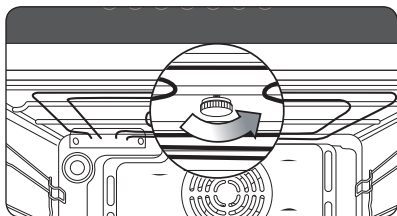
- 3** Ziehen Sie die Gegenführung an der Unterseite aus den Öffnungen und entfernen Sie die Gegenführung.

Seitenführungsgitter befestigen

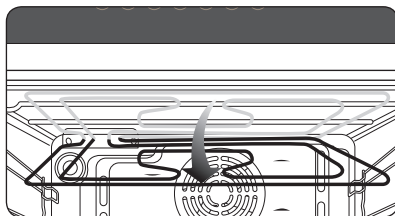
Wiederholen Sie die Schritte 1, 2 und 3 in umgekehrter Reihenfolge.

REINIGUNG UND PFLEGE (FORSETZUNG)

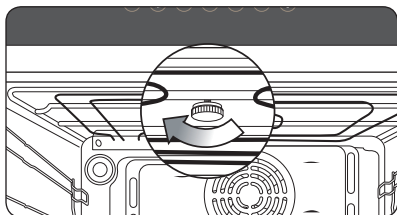
Reinigung Oberteil



1 Drehen Sie die runde Kerbmutter gegen den Uhrzeigersinn los.. Halten Sie das Element fest.



Das Element klappt an der Vorderseite nach unten.



2 Nach dem Reinigen klappen Sie das Element wieder nach oben und drehen die runde Kerbmutter wieder fest.

REINIGUNG UND PFLEGE (FORSETZUNG)

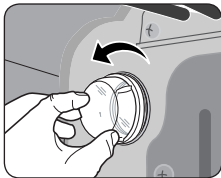
Lampe austauschen

- **Achtung - Gefahr von Stromschlägen**

Ehe Sie eine Glühlampe im Backofen austauschen, führen Sie die folgenden Schritte durch:

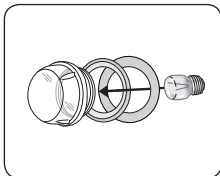
- Schalten Sie den Backofen aus.
- Trennen Sie den Backofen vom Netz.
- Legen Sie ein Tuch auf den Boden des Garraums, um die Lampe im Backofen und die Glasabdeckung vor dem Zerschlagen zu schützen.
- Austauschlampen sind über Atag Kundendienst erhältlich.

Hintere Backofenlampe austauschen und Glasabdeckung reinigen



- 1** Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu lösen. Tauschen Sie ggf. die Glühlampe aus (bis 300 °C hitzebeständige Backofenglühlampe mit 25 Watt, 230 V).

Nehmen Sie den Metallring und den Flachring ab, und reinigen Sie die Glasabdeckung.



- 2** Befestigen Sie den Metallring und den Flachring wieder an der Glasabdeckung.

Setzen Sie die Glaskappe wieder analog zu Schritt 1 ein, und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn fest.

FEHLER

Während des Betriebs des Ofens kann ein Problem entstehen. Oft ist die Ursache nur eine Kleinigkeit, die Sie selbst beheben können. Überprüfen Sie mithilfe der untenstehenden Anweisungen, ob Sie eine Lösung finden können. Ist das nicht der Fall, dann rufen Sie den Atag-Kundendienst an.

Was ist zu tun, wenn der Ofen nicht aufheizt?

Prüfen Sie, ob eine der folgenden Maßnahmen das Problem behebt:

- Ist evtl. der Ofen nicht angeschaltet? Ofen anschalten.
- Ist evtl. die Uhr nicht eingestellt? Uhr einstellen (Seite 17).
- Prüfen Sie, ob die erforderlichen Einstellungen vorgenommen worden sind.
- Ist evtl. eine Sicherung durchgebrannt oder hat ein Unterbrechungsschalter ausgelöst? Ersetzen Sie die Sicherungen, oder schließen Sie den Unterbrechungsschalter wieder. Wenn dies wiederholt passiert, rufen Sie einen zugelassenen Elektriker.

Was ist zu tun, wenn der Ofen nicht aufheizt, obwohl die Ofenfunktion und die Temperatur eingestellt wurden?

Möglicherweise bestehen Probleme mit den internen elektrischen Verbindungen. Setzen Sie sich mit dem Atag Kundendienst in Verbindung.

Was ist zu tun, wenn ein Fehlercode angezeigt wird und der Ofen nicht aufheizt?

Es bestehen Probleme mit den internen elektrischen Verbindungen. Setzen Sie sich mit dem Atag Kundendienst in Verbindung.

Was ist zu tun, wenn die Zeitanzeige blinkt?

Es gab einen Stromausfall. Uhr einstellen (Seite 17).

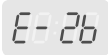
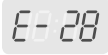
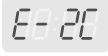
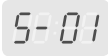
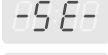
Was ist zu tun, wenn die Ofenlampe nicht leuchtet?

Die Ofenbeleuchtung ist defekt. Ofenbirne ersetzen (Seite 46)

Was ist zu tun, wenn der Ventilator des Ofens läuft, ohne eingestellt worden zu sein?

Nach der Verwendung, läuft der Ventilator des Ofens solange weiter, bis der Ofen abgekühlt ist. Setzen Sie sich mit dem Atag Kundendienst in Verbindung, wenn der Ventilator auch nach dem Abkühlen weiterläuft.

FEHLER- UND SICHERHEITSCODES

Fehler- und Sicherheitscodes	Erläuterung
   	Fehler des Temperaturfühlers
	Sicherheitsabschaltung Backofen läuft längere Zeit bei eingestellter Temperatur. <i>Backofen ausschalten und Gericht entnehmen. Lassen Sie den Backofen vor der weiteren Benutzung abkühlen.</i>
    	Ein Fehler des Backofens kann zu schwacher Leistung und Sicherheitsproblemen führen. Schalten Sie den Backofen sofort aus und verwenden Sie ihn nicht mehr. <i>Wenden Sie sich zu Atag Kundendienst.</i>

Kontaktieren Sie den Atag-Kundendienst, wenn diese Probleme auftauchen.

TECHNISCHE DATEN

Typ	OX6411F/OX6411K/OX6492F
Eingangsspannung und Frequenz	230 V ~ 50 Hz
Ausgangsleistung	max. 3400 W
Abmessungen (B x H x T)	
Gehäuse	598 x 595 x 566 mm
Garraum	440 x 365 x 405 mm
Volumen (Nutzraum)	65 L
Gewicht	
Netto	Ca. 37/38/37 kg
Gewicht mit Verpackung	Ca. 42,5/43,5/42,5 kg

ATAG				
Gerätemodelltyp-identifikation	OX6411F	OX6411K	OX6492F	Einheit
Energieeffizienzklasse pro Garraum (EEI Garr)	106,1	106,1	106,1	
Energieeffizienzklasse pro Garraum	A	A	A	
Erforderlicher Energiebedarf zur Erwärmung einer standardisierten Prüfladung in einem Garraum eines elektrischen Haushaltsbackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus pro Garraum (endgültige elektrische Energie) (EG elektrischer Garraum)	0,89	0,89	0,89	kWh/Zyklus
Erforderlicher Energiebedarf zur Erwärmung einer standardisierten Prüfladung in einem Garraum eines elektrischen Haushaltsbackofens während eines Zyklus im Umluft-Modus pro Garraum (endgültige elektrische Energie) (EG elektrischer Garraum)	0,87	0,87	0,87	kWh/Zyklus
Anzahl Garräume	1	1	1	
Wärmequelle pro Garraum (Elektrizität oder Elektrizität)	Elektrizität	Elektrizität	Elektrizität	
Volumen pro Garraum (V)	5	65	65	L
Ofenart	Eingebaut	Eingebaut	Eingebaut	
Masse des Geräts (M)	37	38	37	KG
(1) 1 kWh/Zyklus= 3,6 MJ/Zyklus.				
Daten ermittelt nach der Norm 60350-1 und den Verordnungen (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014 der Kommission.				
Energiespartipps				
• Während des Garvorgangs sollte die Ofentür, außer zum Wenden der Speisen, geschlossen bleiben. • Um die Ofentemperatur zu erhalten und Energie zu sparen, sollten Sie die Tür während des Garvorgangs möglichst selten öffnen. • Bei einer Garzeit von mehr als 30 Minuten können Sie den Ofen 5 bis 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten, um Energie zu sparen. Die Resthitze reicht für den Garvorgang aus. • Planen Sie die Ofennutzung, um zu vermeiden, den Ofen zwischen den einzelnen Garvorgängen auszuschalten. Damit sparen Sie Energie und verkürzen die Wiederaufheizungszeit des Ofens. • Garen Sie nach Möglichkeit mehrere Speisen gleichzeitig.				

Entsorgung von gerät und verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden dauerhafte Materialien verwendet. Sorgen Sie dafür, die Einheit am Ende ihrer Nutzungsdauer verantwortungsbewusst zu entsorgen. Wenden Sie sich an die örtlichen Behörden für weitere Informationen hierzu.

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können benutzt worden sein:

- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- FKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den einschlägigen behördlichen Vorschriften zu entsorgen.



Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu entsorgen, ist das Produkt mit einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät muss zu einem speziellen Zentrum für die getrennte Abfallentsorgung bei der Gemeinde oder zu einer Verkaufsstelle, die diesen Service anbietet, gebracht werden.

Getrennte Sammlung von Haushaltsgeräten trägt zur Vermeidung negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit infolge unsachgemäßer Entsorgung bei. Dadurch wird sichergestellt, dass das Material, aus dem das Gerät besteht, recycelt werden kann, um wesentliche Einsparungen an Energie und Rohmaterialien zu erzielen.



Konformitätserklärung

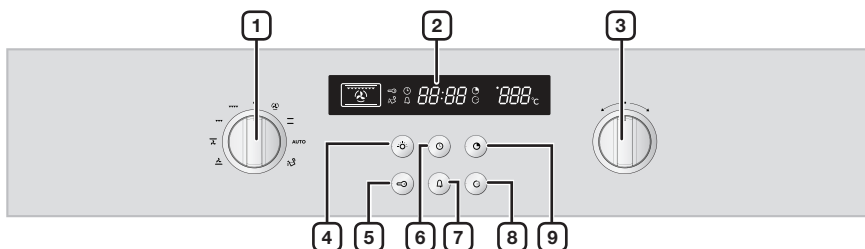
Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte die einschlägigen europäischen Richtlinien, Anweisungen und Gesetze sowie die Standards, auf die in diesen verwiesen wird, erfüllen.

CONTENTS

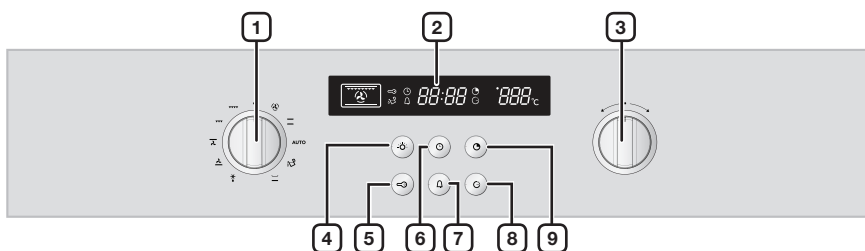
<i>Control panel</i>	4
<i>Oven features</i>	5
<i>Accessories</i>	6
<i>Using the accessories</i>	7
<i>Features</i>	9
<i>Using this manual</i>	10
<i>Safety instructions</i>	11
<i>Installation and connection</i>	14
<i>Before you begin</i>	
Setting the clock	17
Initial cleaning	18
To clean the oven	18
<i>Using the oven</i>	
Setting the Oven Temperature	21
Switching the Oven Off	21
<i>Oven functions</i>	
1. Conventional	28
2. Top Heat + Convection	29
3. Convection	30
4. Large Grill	31
5. Small Grill	32
6. Bottom Heat + Convection	33
7. Auto Menu Programs for OX6411K	34
8. Auto Menu Programs for OX6411F/OX6492F	37
<i>Cleaning and care</i>	39
<i>Troubleshooting</i>	47
<i>Error and safety codes</i>	48
<i>Technical specifications</i>	49
<i>Disposal of appliance and packaging</i>	50

CONTROL PANEL

OX6411F/OX6492F

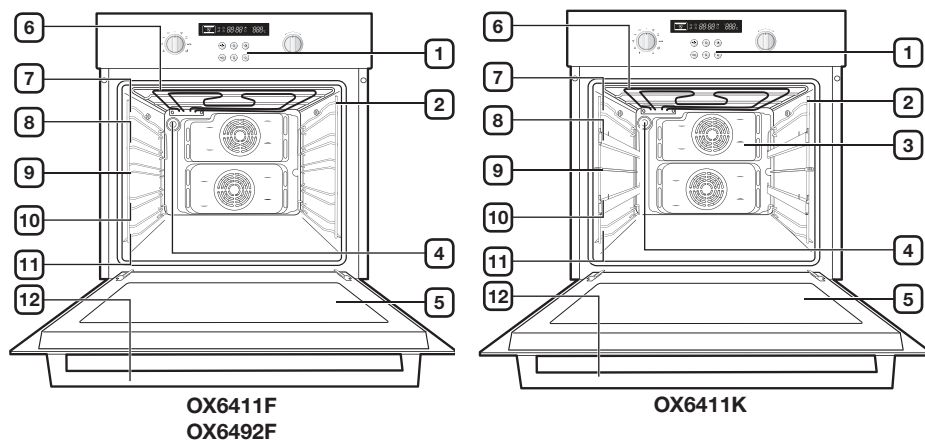


OX6411K



1. Cooking function select knob
2. Window display
3. Time / temp control knob
4. Lamp button
5. Child lock button
6. Clock button
7. Kitchen timer button
8. End time button
9. Cook time button

OVEN FEATURES



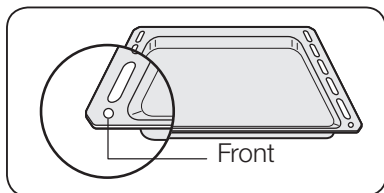
1. Control panel
2. Side Runner
3. Catalytic enameled cover casing
4. Oven light
5. Glass door
6. Top heating elements
7. Level 5
8. Level 4
9. Level 3
10. Level 2
11. Level 1
12. Door handle

Note

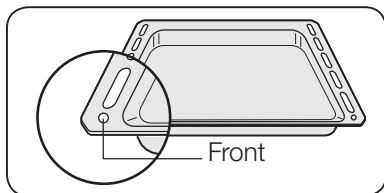
- Shelf levels are numbered from the bottom up.
- The levels 3, 4 and 5 are mainly used for grill mode.
- Please refer to the Cooking Guides in this manual to determine the appropriate shelf levels for your dishes.

ACCESSORIES

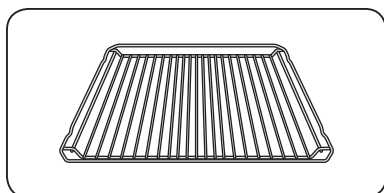
The following accessories are provided with your oven:



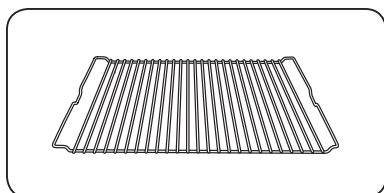
- 1** Baking tray
The baking tray could be used for the preparation of cakes, cookies and other pastries.



- 2** Deep baking tray
The deep baking tray should be used for roasting or collecting meat juices or fat drippings.



- 3** Wire rack
The wire rack should be used for dishes, cake tins, roasting and grilling trays.



- 4** Roast wire rack
The roast wire rack should be used for roasting. Always use the roast wire rack in combination with a baking tray.

Note

- Be sure to attach the accessory correctly to the racks. Trays need to have at least 2 cm space towards the bottom of the oven, otherwise the enamel surface could be damaged.
- Be very careful removing meals and/or accessories out of the oven. Hot meals, accessories and surfaces can burn you!
- Place the deep baking tray at level 1 to collect the cooking juices.
- Parboiled potatoes and vegetables can be placed around the edge of the deep baking tray to roast at the same time.

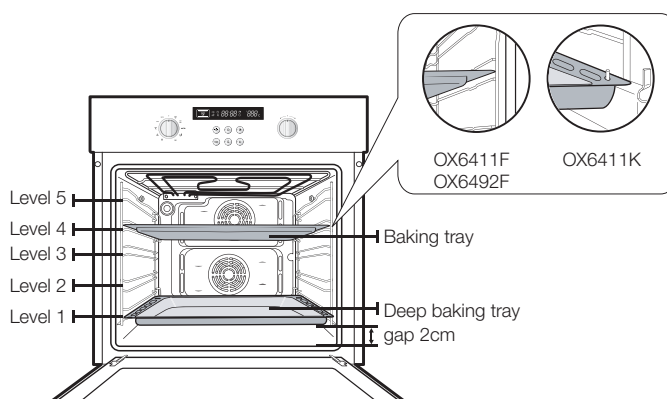
USING THE ACCESSORIES

The baking tray, deep baking tray and wire rack should be inserted correctly into the side runners. When taking out the cooked foods from the oven, be careful of hot utensils and surfaces.

Example

Level 4: baking tray

Level 1: deep baking tray



Note

When using the deep baking tray or the baking tray to collect drippings from cooking foods, ensure that the pan or tray is properly placed in the side runners. Allowing these accessories to contact the bottom surface of the oven can damage the enamel of the surface. Trays and pans placed on level 1 should clear the bottom surface of the oven by at least 2 cm.

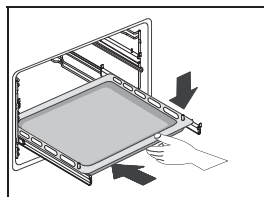
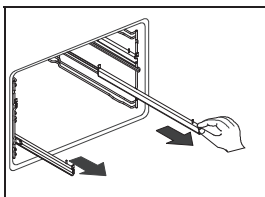
USING THE ACCESSORIES

Telescopic slide guides (OX6411K)

Telescopic slide guides and other oven accessories might get very hot! Use kitchen gloves or other suitable protection!

Telescopic slide guides are located inside the oven to the right and to the left in three different levels.

- To insert the baking tray or wire rack, first slide out the telescopic guides for one particular level.
- Place the tray or wire rack on the guides. Pay attention to the round holes in the baking tray (see illustration)! By placing the wire rack you must push it tight between the guides. Push them back completely into the oven. Close the oven door only after you have pushed the telescopic guides into the oven.



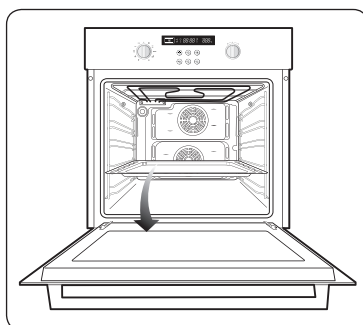
Wire rack, baking tray and deep baking tray

Positioning the wire rack

Insert the wire rack at any desired level.

Positioning the baking tray or deep baking tray

Insert the baking tray and/or the deep baking tray at any desired level.



FEATURES

Safety shut off

If a cooking time is not entered, the oven will shut itself off after the lengths of time indicated below.

Shut off times for various temperature settings	
Under 105 °C	16 hours
From 105 °C to 240 °C	8 hours
From 245 °C to 300 °C	4 hours

- This oven's electrical circuitry features a thermal shut off system. If the oven heats to abnormally high temperatures, the system will shut off the power supply to the heating elements for a period of time.

Cooling fan

During cooking, it is normal for the vent to release hot air from the front of the oven.

The cooling fan will also continue to operate after the oven has been in use. It will turn off when the internal cabinet temperature has dropped to 60 °C or after 25 minutes.

USING THIS MANUAL

Thank you for purchasing an ATAG built-in oven.

First read the user instructions carefully and completely before starting to use the appliance, and keep them carefully for future reference.

SAFETY INSTRUCTIONS

Installation of this oven must be performed only by a licensed electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains power supply in observance of the relevant safety recommendations.

Electrical safety

If the oven has been damaged in transport, do not connect it.

- This appliance must be connected to the mains power supply only by a **specially licensed electrician**.
- In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it.
- **Repairs** should be performed by a **licensed technician** only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact the Atag Customer Service or your dealer.
- If the supply cord is defective, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or an authorised service agent.
- Electrical leads and cables should not be allowed to touch the oven.
- The oven should be connected to the mains power supply by means of an approved circuit breaker or fuse. Never use multiple plug adapters or extension leads.
- The rating plate is located inside the oven on the right side.
- The power supply of the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned.
- Take care when connecting electrical appliances to sockets near the oven.

SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Warning

- This appliance and the accessible parts become hot during use. Do not touch the hot components. Keep children younger than 8 away from the appliance unless you can watch them continuously.
- This equipment may be used by children older than 8, as well as by people with physical, sensory or learning difficulties or with a lack of experience and knowledge, provided they are supervised and instructed in the safe use of the appliance and understand the associated dangers.
- Do not allow children to play with the appliance. Do not allow children to clean or maintain the appliance unless supervised.

Safety during operation

- This oven has been designed only for the cooking of household foods.
- During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool.
- Never store flammable materials in the oven.
- The oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.
- When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.

SAFETY INSTRUCTIONS

- When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.
- For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.
- Children should be kept at a safe distance when the oven is in use.
- Frozen foods such as pizzas should be cooked on the Big grid. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.
- Do not pour water into the oven bottom when it is hot. This could cause damage to the enamel surface.
- The oven door must be closed during cooking.
- Do not line the oven bottom with aluminium foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminium foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.
- Fruit juices will leave stains, which can become indelible on the enamel surfaces of the oven. When cooking very moist cakes, use the deep baking tray.
- Do not rest bakeware on the open oven door.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Small amounts of food require shorter cooking or heating time. If normal times are allowed they may overheat and burn.
- The appliance should be powered down before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. During oven operation, the interior surfaces become very hot.

INSTALLATION AND CONNECTION

Safety instructions for the installation

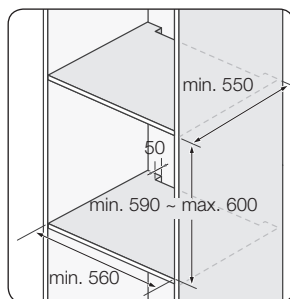
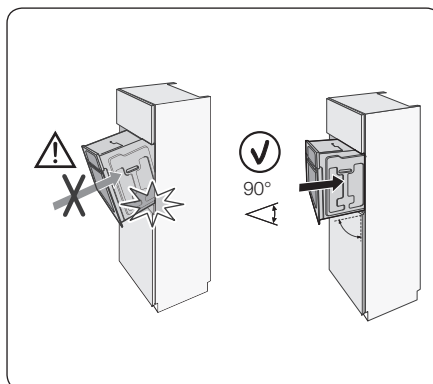
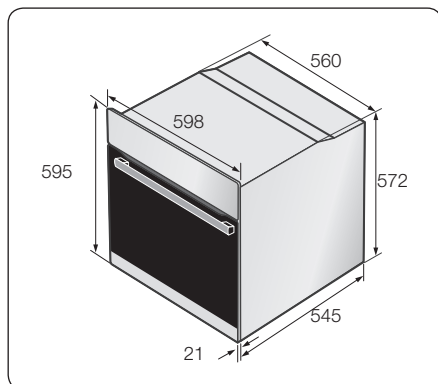
This oven may be installed only by an approved electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains and in so doing for observing the relevant safety regulations.

- Ensure protection from live parts when installing the oven.
- The kitchen cabinet in which the oven is built in must satisfy stability requirements as specified in DIN 68930.

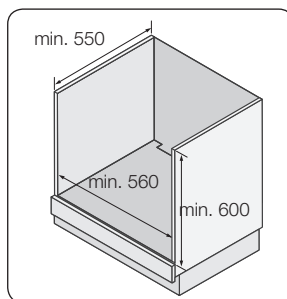
Installation in the cabinet

This is a built-in oven, which needs to be installed into an upper or lower cabinet.

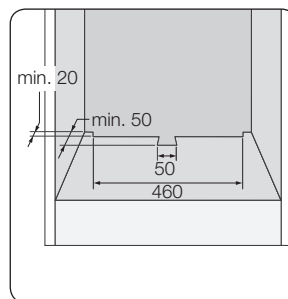
- Observe the minimum distances.
- The oven should be slid into place at the proper angle of alignment



High Cabinet

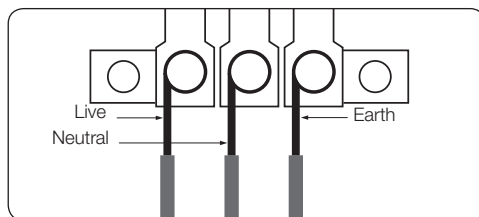
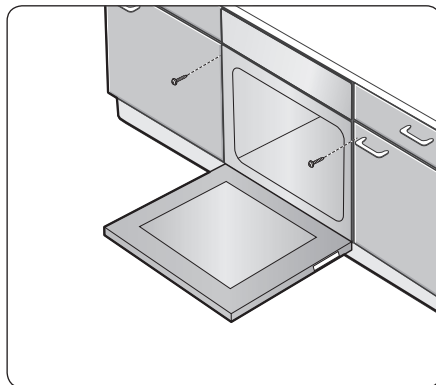


Low Cabinet



INSTALLATION AND CONNECTION

1. **Fix the oven** on both sides using screws.
2. After installation, remove the vinyl protective film from the door to the appliance and the protective film from the **interior surfaces of the oven**.



Connecting to the mains power supply

- Electrical connections must be made as per the connection plate fixed to the back of the appliance by an electrical fitter who must ensure that the appliance has been connected up in accordance with fitting instructions and local regulations.
- Where the appliance is not connected to the mains electricity supply by a plug, an omni polar cutout device (with a contacts gap of at least 3 mm) must be fitted on the supply side of the connection to meet safety requirements.

INSTALLATION AND CONNECTION

Note

- When the power is connected, the electronics of the oven are initialised; this neutralizes the lighting for a few seconds. The electric cable (H05 RR-F or H05 VV-F, Min. 1.5 m, 1.5~2.5 mm²) must be long enough for it to be connected to the built-in oven standing on the floor in front of its unit.

Open the back cover of the oven at the bottom (using a flat-bladed screwdriver) and completely unscrew the connection screw and the cable clamp before fitting conducting wires into the appropriate terminals.

- The earth wire must be connected to the ($\perp$) terminal of the oven.
- If the oven is connected to the power supply by a plug, this must remain accessible once the oven has been fitted.
- We cannot accept any liability in the event of an accident resulting from non-existent or faulty earthing.

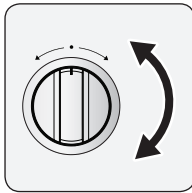
BEFORE YOU BEGIN

Setting the clock

When the power is first supplied to the oven, the display on the control panel will light briefly. After 3 seconds, you will see '12:00' in the display.



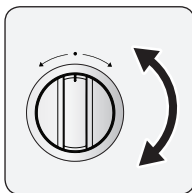
- 1** Press the **Clock Button**.
The clock symbol and '12:' will blink.



- 2** Example: to set 1:30.
Turn the **Time / Temp Control Knob** to set the hour of the day.



- 3** Press the **Clock Button**.
The clock symbol and ':00' will blink.



- 4** Turn the **Time / Temp Control Knob** to set the minute of the time. The clock symbol will blink.



- 5** Press the **Clock Button** to finish setting the clock or wait for about 10 seconds. The clock symbol will disappear and '30' will stop blinking. The display shows the time of day. The appliance is now ready to use.

BEFORE YOU BEGIN

Initial cleaning

Clean the oven thoroughly before using for the first time.

- Do not use sharp or abrasive cleaning materials. These could damage the oven surface. For ovens with enamel fronts, use commercially available cleaning products.

To clean the oven

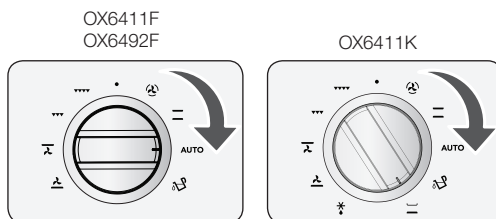
1. Open the door. The oven light will light up.
2. Clean all oven trays, accessories and side runners with warm water or washing - up liquid and polish dry with a soft clean cloth.
3. Wash the oven interior in the same way.
4. Wipe the front of the appliance with a damp cloth.

Check that the clock is set correctly. Remove accessories and operate the oven at the convection setting at 200 °C for 1 hour before using.

There will be a distinctive odor; this is normal, but ensure your kitchen is well ventilated during this conditioning period.

USING THE OVEN

Setting the Cooking Function Mode



Turn the **Cooking Function Select Knob** to select the desired oven function.

- After 5 seconds the oven starts automatically!

Oven functions



Conventional

Food is heated by top and bottom heating elements. This setting is suitable for baking and roasting.



Top Heat + Convection

We recommend this mode when roasting meat. The top heating element is in operation and the fans operate to circulate the hot air coming from top and back wall heating element.



Convection

Food is heated by the hot air from the heating element in the back and circulated by two fans. This setting provides uniform heating and is ideal for frozen convenience food as well as cake and croissants. This mode can be used for baking on two levels.



Large Grill

Food is heated by the top heating elements. We recommend this mode for grilling steaks and sausages as well as cheese toasts.



Small Grill

This mode is ideal for grilling small amounts of foods, such as baguettes, cheese or fish fillets. Place the food in the middle of the wire rack, as only the smaller heating element in the centre is operating.



Bottom Heat + Convection

The bottom heating element and back wall heating element provide hot air which is circulated by the fans. This mode is ideal for baking food such as quiches, pizza, bread and cheesecakes.

USING THE OVEN

Oven functions



Auto Menu Programs

You can select auto menu programs for baking, roasting and cooking. The mode, cooking time and temperatures are preprogrammed for your convenience. You simply select the item and appropriate serving option.



OX6411K

Defrosting

This mode is ideal for defrosting frozen food by low-temperature heat and the fan. We recommend to turn over the food during the process.

Food Item	Shelf Level	Accessory	Time (min)	Note
Chicken (1000 - 1400g)	2 1	Wire rack + Deep baking tray	100~140	Turn over during defrosting
Fish (300 - 1000 g)	2 1	Wire rack + Deep baking tray	50~80	
Meat (500 - 1000 g)	2	Wire rack	50~100	
Frozen food	2	Wire rack		



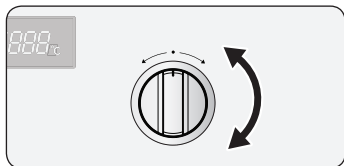
OX6411K

Bottom heat

This mode is ideal for browning the base of cake, pizza, quiches or pie. We recommend using this function towards the end of baking.

USING THE OVEN

Setting the Oven Temperature

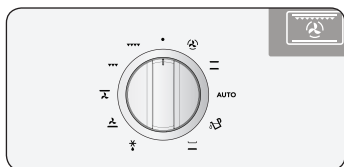


Turn the **Time / Temp Control Knob** to adjust the temperature in increments of 5 °C.
40 °C – 250 °C
40 °C – 300 °C (Large & Small Grill)

The temperature may be adjusted during cooking.

During the preheating of the oven, on the left side (near the temperature that is set) a 'dot' or "°C" is blinking. When the oven has reached the temperature that has been set, the 'dot' disappears or "°C" will light continuously.

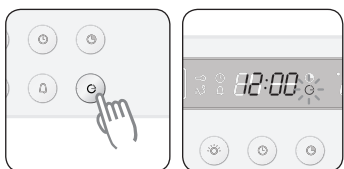
Switching the Oven Off



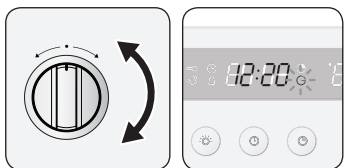
To switch the oven off, turn the **Cooking Function Select Knob** to the 'Off' position.

Setting the End Time

You can set the end time during cooking.

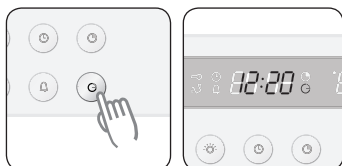


- 1 Press the **End Time button**.
Example: current time is 12:00.



- 2 Turn the **Time / Temp Control Knob** to set the desired end time.

USING THE OVEN

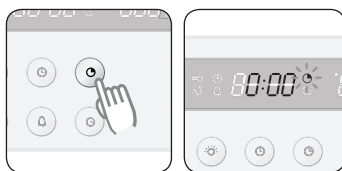


- 3** Press the **End Time** button.
The oven operates with the selected end time automatically unless the End Time button is pressed within 5 seconds.

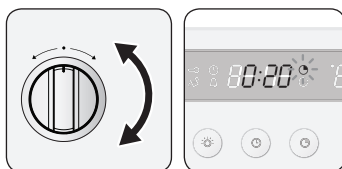
- During cooking, you can adjust the previously set end time with the Time / Temp Control Knob for better results.

Setting the Cook Time

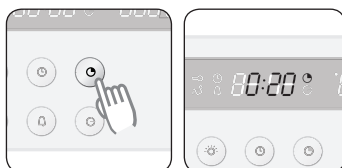
You can use the 'set cook time function' in operating status.



- 1** Press the **Cook Time** button.



- 2** Turn the **Time / Temp Control Knob** to set the desired cook time.



- 3** Press the **Cook Time** button.
The oven operates with the selected cook time unless the Cook Time button is pressed within 5 seconds.

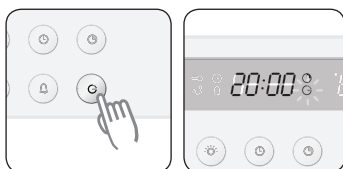
During cooking, you can adjust the previously set cook time with the **Time / Temp Control Knob** for better results.

USING THE OVEN

Setting the Delayed Start Time

Case 1 - Cook time is entered first

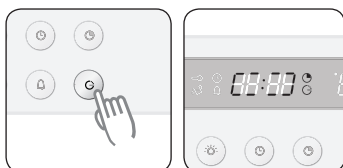
If the end time is entered after the cook time has already been set (see page 18), the cook time and the end time are calculated and if necessary the oven sets a delayed start point.



- 1** Press the **End Time button**.
Example: current time is 15:00 and the desired cook time is 5 hours.



- 2** Turn the **Time / Temp Control Knob** to set the end time.
Example: You want to cook for 5 hours and finish at 20:30.



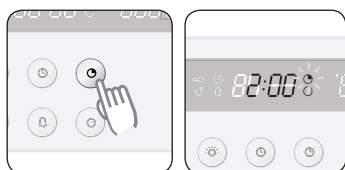
- 3** Press the **End Time button**.
A symbol with brackets appears until the delayed start point.

USING THE OVEN

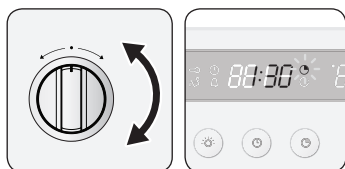
Setting the Delayed Start Time

Case 2 - End time is entered first

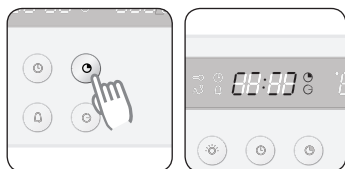
If the cook time is entered after the end time has already been set (see page 17), the cook time and the end time are calculated and if necessary the oven sets a delayed start point.



- 1** Press the **Cook Time button**.
Example: current time is 15:00 and the desired end time is 17:00.



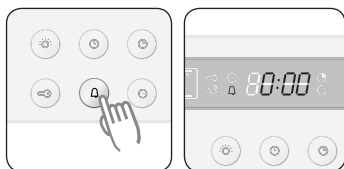
- 2** Turn the **Time / Temp Control Knob** to set the cook time.
Example: You want to cook for 1 hour and 30 minutes and end at 17:00.



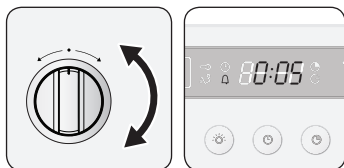
- 3** Press the **Cook Time button**.
A symbol with brackets appears until the delayed start point.

USING THE OVEN

Kitchen Timer



- 1** Press the **Kitchen Timer button** once. The alarm symbol flashes.



- 2** Turn the **Time / Temp Control Knob** to set the desired time.
Example: 5 minutes.

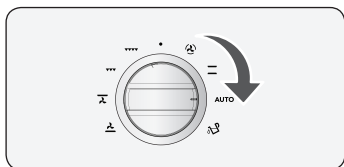


- 3** Press the **Kitchen Timer button** to start the kitchen timer. When the set time has elapsed, an audible signal sounds.

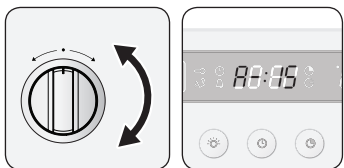
- Press and hold the Kitchen Timer button for 2 seconds each to cancel the timer.

USING THE OVEN

Auto Cook



- 1 Turn the **Cooking Function Knob** to Auto Cook.



- 2 Select the desired recipe by turning the **Time / Temp control knob** to the right and left. Wait to select weight 5 seconds after selecting a recipe. For a recipe with weight fixed, start cooking immediately.



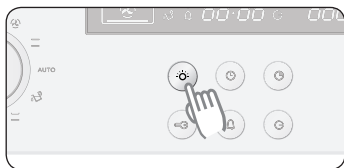
- 3 Select the desired weight by turning the **Time / Temp control knob** to the right and left.

- **When it reaches the time for 'Turn Over / Around'**

It beeps to inform the time for 'Turn Over / Turn Around'.

USING THE OVEN

Oven Lamp on/off

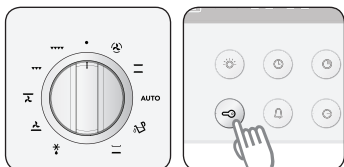


1 Press the **Lamp** button.

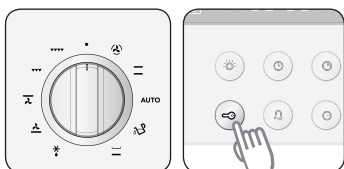
- The lamp automatically turns off after 5 minutes.

Child Safety Function

The lock is available whether or not the oven is in operation.



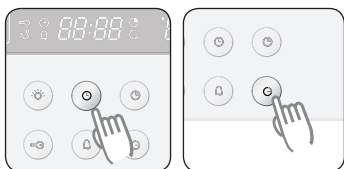
1 Turn **Cook Function Select Knob** to 'Off' position. Press the **Child Lock** button. Hold for 3 seconds. The lock symbol will appear in the display field.



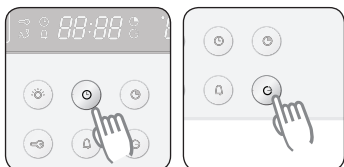
2 Turn **Cook Function Select Knob** to 'Off' position. Press the **Child Lock** button. Hold for 3 seconds again to unlock.

- When locked, all buttons and knobs except the **Child Lock** button fail to operate.

Switching the Sound On/Off



1 To turn the beeper off, press the **Clock** and **End Time** buttons at the same time and hold for 3 seconds.



2 To turn the beeper back on, press the **Clock** and **End Time** buttons again at the same time and hold for 3 seconds.

OVEN FUNCTIONS

1. Conventional

The conventional function is ideal for baking and roasting foods arranged on one rack. Both the top and bottom heating elements operate to maintain the oven temperature.

We recommend to preheat the oven in conventional mode.

Food Item	Shelf Level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Frozen Lasagne (500-1000g)	3	Wire rack	180-200	40-50
Whole Fish (e.g. Dorade) (300-1000g) 3-4 cut on each side DROP OIL	3/2	Wire rack / Deep baking tray	240	15-20
Fish filets (500-1000g) 3-4 cut on each side DROP OIL	3	Baking tray	200	13-20
Frozen cutlets (350-1000g) minced meat & with ham, cheese or mushroom filing DROP OIL	3	Baking tray	200	25-35
Frozen cutlets from minced, carrot, beetroot or potato (350-1000g) DROP OIL	3	Baking tray	200	20-30
Pork on bone cutlets (500-1000g) DROP OIL, ADD SALT & PEPPER	3/2	Wire rack / Deep baking tray	200	40-50
Baked potato (cut in half) (500-1000g)	3	Baking tray	180-200	30-45
Frozen Meat roll with mushrooms filing (500-1000g) DROP OIL	3	Baking tray	180-200	40-50
Sponge Cake (250-500g)	2	Wire rack	160-180	20-30
Marble Cake (500-1000g)	2	Wire rack	170-190	40-50
Yeast Cake on Tray with fruit & crumbles topping (1000-1500g)	2	Baking tray	160-180	25-35
Muffins (500-800g)	2	Wire rack	190-200	25-30

OVEN FUNCTIONS

2. Top Heat + Convection

The top heating element is in operation and the fan operates to constantly circulate the hot air. We recommend to preheat the oven with Top Heat + Convection mode.

Food Item	Shelf Level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Pork on bone (1000g) BRUSH WITH OIL&SPICES	3/2	Wire rack / Deep baking tray	180-200	50-65
Pork shoulder in foil (1000-1500g) MARINATE	2	Baking tray	180-230	80-120
Whole chicken (800-1300g) BRUSH WITH OIL & SPICES	2/1	Wire rack / Deep baking tray	190-200	40-65
Meat or fish steaks (400-800g) DROP OIL, ADD SALT & PEPPER	3	Wire rack / Deep baking tray	180-200	15-35
Chicken Pieces (500-1000g) BRUSH WITH OIL&SPICES	4/3	Wire rack / Deep baking tray	200-220	25-35
Roast Fish (500-1000g) use ovenproof dish BRUSH WITH OIL	2	Wire rack	180-200	30-40
Roast Beef (800-1200g) BRUSH WITH OIL&SPICES	2/1	Wire rack / Deep baking tray Add 1 cup water	200-220	45-60
Duck Breast (300-500g)	4/3	Wire rack / Deep baking tray Add 1 cup water	180-200	25-35

OVEN FUNCTIONS

3. Convection

This function bakes foods placed on up to three shelves and is also appropriate for roasting. Cooking is achieved by the heating element on the rear wall and the fan distributes the heat. We recommend to preheat the oven in convection mode.

Food Item	Shelf Level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Lamb rack (350-700g) BRUSH WITH OIL & SPICES	3/2	Wire rack / Deep baking tray	190-200	40-50
Baked Bananas (3-5 pcs), cut with knife on top, add 10-15g chocolate, 5-10g nuts into cuts, drop sugar water, wrap in aluminium foil.	3	Wire rack	220-240	15-25
Baked apples 5-8pcs each 150-200g Take out the hearts, add raisins and jam. Use ovenproof dish.	3	Wire rack	200-220	15-25
Cutlets from minced meat (300-600g) DROP OIL	3	Baking tray	190-200	18-25
Minced Meat roll with filling 'Russian style' (500-1000g) BRUSH WITH OIL	3	Baking tray	180-200	50-65
Frozen Croquettes (500-1000g)	2	Baking tray	180-200	25-35
Frozen Oven Chips (300-700g)	2	Baking tray	180-200	20-30
Frozen Pizza (300-1000g)	2	Wire rack	200-220	15-25
Apple & Almond Cake (500-1000g)	2	Wire rack	170-190	35-45
Fresh Croissant (200-400g) (ready-dough)	2	Baking tray	180-200	15-25

OVEN FUNCTIONS

4. Large Grill

The large grill function grills large quantities of flat foods, such as steaks, schnitzels and fish.
It is also suitable for toasting. Both the top heating element and the grill are on in this mode. We recommend to preheat the oven using Large Grill mode.

Food Item	Shelf Level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Sausages (thick) 5-10pcs	4/3	Wire rack / Deep baking tray	220	5-8 turnover 5-8
Sausages (thin) 8-12pcs	4/3	Wire rack / Deep baking tray	220	4-6 turnover 4-6
Toasts 5-10pcs	5	Wire rack	240	1-2 turnover 1-2
Cheese Toasts 4-6 pcs	4/3	Wire rack / Baking tray	200	4-8
Frozen Pancakes with filling 'Russian Style' (200-500g)	3	Baking tray	200	20-30
Beef Steaks (400-800g)	4/3	Wire rack / Deep baking tray	240	8-10 turnover 5-7

OVEN FUNCTIONS

5. Small Grill

This setting is for grilling smaller amounts of flat foods, such as steaks, schnitzels, fish and toast, placed in the middle of the tray. Only the top element is in operation. Put food in the centre of accessory.

Food Item	Shelf Level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Frozen Oven Camembert (2 – 4 each 75g) PUT IN COLD OVEN	3	Wire rack	200	10-12
Frozen Baguettes with topping (Tomato-Mozzarella or Ham & Cheese)	3/2	Wire rack / Baking tray	200	15-20
Frozen Fish fingers (300-700g) PUT IN COLD OVEN DROP OIL	3/2	Wire rack / Baking tray	200	15-25
Frozen Fish burger (300-600g) PUT IN COLD OVEN, DROP OIL	3	Baking tray	180-200	20-35
Frozen Pizza (300-500g) PUT IN COLD OVEN	3/2	Wire rack / Baking tray	180-200	23-30

OVEN FUNCTIONS

6. Bottom Heat + Convection

The Bottom Heat + Convection mode is for recipes calling for a moist topping and a crisp base, as with foods like pizzas, quiches lorraine, German-style open fruitcakes and cheesecakes. We recommend to preheat the oven in Bottom Heat + Convection mode.

Food Item	Shelf Level	Accessory	Temperature (°C)	Time (min)
Yeast dough pie with apple frozen (350-700g)	3	Wire rack	180-200	15-20
Puff pastry small pies with filling frozen (300-600g) BRUSH EGG YOLK, PUT IN COLD OVEN (before preheat)	3	Baking tray	180-200	20-25
Meat balls in sauce (250-500g) use ovenproof dish	3	Wire rack	180-200	25-35
Puff pastry fans (500-1000g) BRUSH EGG YOLK	3	Baking tray	180	15-23
Cannelloni in sauce (250-500g) use ovenproof dish	3	Wire rack	180	22-30
Yeast dough pies with filling (600-1000g) BRUSH EGG YOLK	3	Baking tray	180-200	20-30
Homemade Pizza (500-1000g)	2	Baking tray	200-220	15-25
Homemade Bread (700-900g)	2	Wire rack	170-180	45-55

OVEN FUNCTIONS

7. Auto Menu Programs for OX6411K

The following table presents 27 Auto Program for Cooking, Roasting and Baking. It contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations. Cooking Modes and times have been pre-programmed for your convenience. You can refer to these guide lines for cooking. Always insert food in cold oven.

No	Food Item	Weight/kg	Accessory	Shelf Level
1	Frozen Pizza	1- 0.3 - 0.4 2- 0.4 - 0.5	Wire rack	2
	Put frozen pizza in the middle of the wire rack. The first setting is for thin Italian pizza. The second setting is for thick American pizza.			
2	Frozen Oven Chips	1- 0.3 - 0.5 2- 0.5 - 0.7	Baking tray	2
	Distribute frozen Oven Chips on baking tray. The first setting is recommended for thin French fries, the second setting is recommended for thick oven chips. Use baking paper. We recommend to turn over after 2/3 of cooking time.			
3	Frozen Potato Croquettes	1- 0.3 - 0.6 2- 0.7 - 1.0	Baking tray	2
	Put frozen potato croquettes evenly on baking tray. We recommend to turnover after 2/3 of cooking time.			
4	Ready Lasagne	1- 0.3 - 0.5 2- 0.8 - 1.0	Wire rack	3
	Put ready prepared lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Put dish in the centre of oven.			
5	Beef Steaks	1. 0.3 - 0.6 2. 0.6 - 0.8	Roast wire rack Deep baking tray	4 3
	Put 2-6 beef steaks side by side evenly on roast wire rack. The first setting is for thin steaks, the second setting is for thick steaks. Turn over after beep sounds.			
6	Roast Beef	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1 3. 1.2 - 1.4	Roast wire rack Deep baking tray	2 1
	Marinate Roast Beef and put on roast wire rack. Add 1 cup of water into deep baking tray. Turn over after beep sounds. After cooking wrap in aluminium foil and let stand for 5-10 min.			
7	Pork Roast	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1	Roast wire rack Deep baking tray	2 1
	Put marinated roast pork on roast wire rack. Turn over, as soon as the oven beeps.			
8	Lamb Chops	1. 0.3 - 0.4 2. 0.5 - 0.6	Roast wire rack Deep baking tray	4 3
	Marinate lamb chops. Put lamb chops on roast wire rack. Turn over, as soon as the oven beeps. The first setting is for thin chops, the second setting is for thick chops.			
9	Chicken Pieces	1. 0.5 - 0.7 2. 1.0 - 1.2	Roast wire rack Deep baking tray	4 3
	Brush chicken pieces with oil and spices. Put chicken pieces side by side on the roast wire rack.			

OVEN FUNCTIONS

No	Food Item	Weight/kg	Accessory	Shelf Level
10	Roast Chicken	1. 0.8 - 1.0 2. 1.1 - 1.3	Roast wire rack Deep baking tray	2 1
	Brush chilled chicken with oil and spices and put breast-side-up on the roast wire rack.			
11	Duck Breast	1. 0.3 - 0.5 2. 0.6 - 0.8	Roast wire rack Deep baking tray	4 3
	Prepare duck breast, put on the roast wire rack with the fat-side up. First setting is for thick duck breast, the second setting is for very thick duck breasts.			
12	Roll of Turkey	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1	Roast wire rack Deep baking tray	2 1
	Put roll of turkey on the roast wire rack. Turn over, as soon as the oven beeps.			
13	Steamed Fish	1. 0.2 - 0.4 2. 0.5 - 0.7 3. 0.8 - 1.0	Wire rack	3
	Put prepared fresh fish (e.g. trout, haddock, codfish) in a suitable sized ovenproof glassware with lid. Add liquid until bottom of dish is covered e.g. 3-4 tbsp. lemon juice, white wine or water and cover with lid. Put dish on wire rack. If you prefer roasted appearance, brush skin of fish with olive oil and do not cover.			
14	Roast Fish	1. 0.5 - 0.7 2. 0.8 - 1.0	Roast wire rack Deep baking tray	4 3
	Put fishes head to tail on the roast wire rack. First setting is for 2 fishes, the second setting is for 4 fishes. The program is suitable for whole fishes, like trout, pikeperch or gillhead.			
15	Salmon Steaks	1. 0.3 - 0.4 2. 0.7 - 0.8	Roast wire rack Deep baking tray	4 3
	Put salmon steaks on the roast wire rack. Turn over, as soon as the oven beeps.			
16	Oven Potatoes	1. 0.4 - 0.6 2. 0.8 - 1.0	Baking tray	2
	Rinse potatoes, cut potatoes into halves. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute on the baking tray evenly. The first setting is for small potatoes (each 100g), the second setting is for large oven potatoes (each 200g).			
17	Roast Vegetables	1. 0.4 - 0.6 2. 0.8 - 1.0	Deep baking tray	4
	Put vegetables, such as sliced courgette, pieces of pepper, sliced aubergine, mushrooms and cherry tomatoes into deep baking tray. Brush with a mixture of olive oil, herbs and spices.			
18	Vegetable Gratin	1. 0.4 - 0.6 2. 0.8 - 1.0	Wire rack	2
	Prepare vegetable gratin using an ovenproof round dish. Put dish on wire rack in the centre of oven.			
19	Loaf Cake	1. 0.7 - 0.8	Wire rack	2
	Put dough into a rectangular, buttered, black metal baking dish, with a length of 30 cm.			

OVEN FUNCTIONS

No	Food Item	Weight/kg	Accessory	Shelf Level
20	Apple Pie	1. 1.2 - 1.4	Wire rack	2
	Prepare apple pie (Dutch style) in a round black metal dish with a diameter 24 cm.			
21	Bundt Cake	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8 3. 0.9 - 1.0	Wire rack	2
	Put dough into a suitable sized buttered baking dish for bundt cake.			
22	Muffins	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8	Wire rack	2
	Put muffin dough in metal muffin dish, suitable for 12 muffins. Set dish on rack. 0.5 -0.6 kg weight range is recommended for muffins of each 45g, 0.7-0.8 kg weight range is recommended for medium sized muffins of each 65g.			
23	White Bread	1. 0.7 - 0.8	Wire rack	2
	This program is suitable for bread mixtures using 500 g wheat flour. Follow instruction on package. Put yeast dough into rectangular baking dish. Brush top of dough with water. Cut length with a knife.			
24	Wholemeal Bread	1. 0.7 - 0.8	Wire rack	2
	This program is suitable for bread mixtures using 500 g wheat and rye flour. Follow instruction on package. Put leaven (sour dough) into suitable rectangular baking dish. Brush top of dough with water. Cut length with a knife.			
25	Bread Rolls/ Ciabatta	1. 0.2 - 0.4 2. 0.6 - 0.8	Baking tray	3
	The first setting is suitable for dough used for small pieces such as bread rolls or fresh dough for croissants (4-8 pcs). Setting 2 is suitable for dough used for homemade ciabatta breads or baguettes (2-6 pcs). Use baking paper.			
26	Homemade Pizza	1. 0.2 - 0.6 2. 0.8 - 1.2	Baking tray	2
	The first setting is suitable for Pizza Snacks (7-9 pcs). Setting 2 is suitable for one round or tray sized Pizza. The weight ranges are including topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. If you prefer strong crust, we recommend to preheat oven with bottom heat plus convection mode for 5 min.			
27	Yeast dough Fermentation	1. 0.2 - 0.4 (pizza dough) 2. 0.4 - 0.6 (yeast dough) 3. 0.6 - 0.8 (bread dough)	Wire rack	2
	0.2-0.4 kg weight range setting is to prepare yeast dough for pizza, cake, or to pre-rise bread dough. Put into a big round dish and cover with cling film. 0.4-0.6 kg setting is for bread dough like yeast dough or sour dough. 0.4-0.8 kg setting is for leaven. Knead dough manually, put into baking dish and cover with cling film.			

OVEN FUNCTIONS

8. Auto Menu Programs for OX6411F/OX6492F

The following table presents 17 Auto Program for Cooking, Roasting and Baking. It contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations. Cooking Modes and times have been pre-programmed for your convenience. You can refer to these guide lines for cooking. Always insert food in cold oven.

No	Food Item	Weight/kg	Accessory	Shelf Level
1	Frozen Pizza	1- 0.3 - 0.4 2- 0.4 - 0.5	Wire rack	2
	Put frozen pizza in the middle of the wire rack. The first setting is for thin Italian pizza. The second setting is for thick American pizza.			
2	Frozen Oven Chips	1- 0.3 - 0.5 2- 0.5 - 0.7	Baking tray	2
	Distribute frozen Oven Chips on baking tray. The first setting is recommended for thin French fries, the second setting is recommended for thick oven chips. Use baking paper. We recommend to turn over after 2/3 of cooking time.			
3	Frozen Potato Croquettes	1- 0.3 - 0.6 2- 0.7 - 1.0	Baking tray	2
	Put frozen potato croquettes evenly on baking tray. We recommend to turnover after 2/3 of cooking time.			
4	Ready Lasagne	1- 0.3 - 0.5 2- 0.8 - 1.0	Wire rack	3
	Put ready prepared lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Put dish in the centre of oven.			
5	Beef Steaks	1. 0.3 - 0.6 2. 0.6 - 0.8	Wire rack Deep baking tray	4 3
	Put 2-6 beef steaks side by side evenly on wire rack. The first setting is for thin steaks, the second setting is for thick steaks. Turn over after beep sounds.			
6	Roast Beef	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1 3. 1.2 - 1.4	Wire rack Deep baking tray	2 1
	Marinate Roast Beef and put on wire rack. Add 1 cup of water into deep baking tray. Turn over after beep sounds. After cooking wrap in aluminium foil and let stand for 5-10 min.			
7	Roast Chicken	1. 0.8 - 1.0 2. 1.1 - 1.3	Wire rack Deep baking tray	2 1
	Brush chilled chicken with oil and spices and put breast-side-up on the wire rack.			
8	Steamed Fish	1. 0.2 - 0.4 2. 0.5 - 0.7 3. 0.8 - 1.0	Wire rack	3
	Put prepared fresh fish (e.g. trout, haddock, codfish) in a suitable sized ovenproof glassware with lid. Add liquid until bottom of dish is covered e.g. 3-4 tbsp. lemon juice, white wine or water and cover with lid. Put dish on wire rack. If you prefer roasted appearance, brush skin of fish with olive oil and do not cover.			

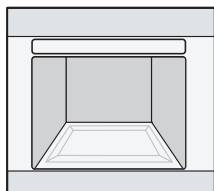
OVEN FUNCTIONS

No	Food Item	Weight/kg	Accessory	Shelf Level
9	Loaf Cake	1. 0.7 - 0.8	Wire rack	2
	Put dough into a rectangular, buttered, black metal baking dish, with a length of 30 cm.			
10	Apple Pie	1. 1.2 - 1.4	Wire rack	2
	Prepare apple pie (Dutch style) in a round black metal dish with a diameter 24cm.			
11	Bundt Cake	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8 3. 0.9 - 1.0	Wire rack	2
	Put dough into a suitable sized buttered baking dish for bundt cake.			
12	Muffins	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8	Wire rack	2
	Put muffin dough in metal muffin dish, suitable for 12 muffins. Set dish on rack. 0.5 -0.6 kg weight range is recommended for muffins of each 45g, 0.7-0.8 kg weight range is recommended for medium sized muffins of each 65g.			
13	White Bread	1. 0.7 - 0.8	Wire rack	2
	This program is suitable for bread mixtures using 500 g wheat flour. Follow instruction on package. Put yeast dough into rectangular baking dish. Brush top of dough with water. Cut length with a knife.			
14	Wholemeal Bread	1. 0.7 - 0.8	Wire rack	2
	This program is suitable for bread mixtures using 500 g wheat and rye flour. Follow instruction on package. Put leaven (sour dough) into suitable rectangular baking dish. Brush top of dough with water. Cut length with a knife.			
15	Bread Rolls/ Ciabatta	1. 0.2 - 0.4 2. 0.6 - 0.8	Baking tray	3
	The first setting in suitable for dough used for small pieces such as bread rolls or fresh dough for croissants (4-8 pcs). Setting 2 is suitable for dough used for homemade ciabatta breads or baguettes (2-6 pcs). Use baking paper.			
16	Homemade Pizza	1. 0.2 - 0.6 2. 0.8 - 1.2	Baking tray	2
	The first setting is suitable for Pizza Snacks (7-9 pcs). Setting 2 is suitable for one round or tray sized Pizza. The weight ranges are including topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. If you prefer strong crust, we recommend to preheat oven with bottom heat plus convection mode for 5 min.			
17	Yeast dough Fermentation	1. 0.2 - 0.4 (pizza dough) 2. 0.4 - 0.6 (yeast dough) 3. 0.6 - 0.8 (bread dough)	Wire rack	2
	0.2-0.4 kg weight range setting is to prepare yeast dough for pizza, cake, or to pre-rise bread dough. Put into a big round dish and cover with cling film. 0.4-0.6 kg setting is for bread dough like yeast dough or sour dough. 0.4-0.8 kg setting is for leaven. Knead dough manually, put into baking dish and cover with cling film.			

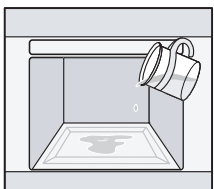
CLEANING AND CARE

Aqua Cleaning

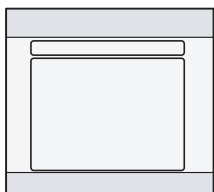
If your oven is dirty and must be cleaned, you could use the built-in aqua cleaning. Aqua cleaning will be available after the oven has cooled down.



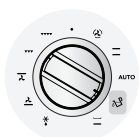
- 1** Remove all accessories from the oven.



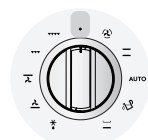
- 2** Pour 400 ml (3/4 pint) of water onto the bottom of the oven.



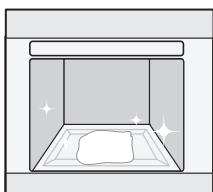
- 3** Close oven door.



- 4** Set the operation knob to aqua cleaning. When the display starts to blink and a beep occurs, the operation is complete.



- 5** Set the operation knob to Off to end the aqua cleaning.



- 6** Clean the oven interior with a soft clean cloth.

CLEANING AND CARE

Aqua cleaning notes

- Take care when opening the door before the end of the aqua cleaning procedure; the water on the bottom is hot.
- Open the oven door and remove the remaining water with a sponge.
- Never leave the residual water in the oven for a longer time, for example, over night.
- Clean the oven interior with a sponge and detergent or a soft brush. Stubborn soil can be removed with a nylon scourer.
- Lime deposits can be removed with a cloth soaked in vinegar.
- Use soft cloth and clear water to clean the interior. Do not forget to wipe under the oven door seal.
- If the oven is heavily soiled, the procedure may be repeated after the oven has cooled.
- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommend that you rub detergent into the stubborn soil before activating the oven cleaning function.
- Leave the oven door ajar at 15° after cleaning to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.

Warning

- Make sure the oven and accessory is cool before cleaning.
- Do not use high - pressure water cleaners or steam jet cleaners to clean the oven.

Oven interior

- For cleaning the interior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning product or warm soapy water.
- Do not hand-clean the door seal.
- Do not use scouring pads or cleaning sponges.
- To remove stubborn soil, use a special oven cleaner.
- The cover casing should be cleaned using hot water, detergent and a soft nylon brush.
- Do not use abrasive cleaning products, hard brushes, scouring pads or cloths, steel wool, knives or other abrasive materials.

Oven exterior

- For cleaning the exterior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning product or warm soapy water.
- Dry with kitchen roll or a dry towel.
- Do not use scourers, caustic cleaners or abrasive products.

CLEANING AND CARE

Stainless steel and Graphite black oven fronts

- Do not use steel wool, scouring pads or other abrasives. They may damage the finish.
- Wipe the surface gently with a soft clean cloth or microfiber cloth and a mild window cleaning detergent.

Accessories

- Wash the accessories after every use and dry them with a kitchen towel. If necessary, lay in warm soapy water for about 30 minutes for easier cleaning.

Catalytic enamel surface (OX6411K)

The removable cover casing is coated with a dark gray catalytic enamel that can become coated with oil and fat distributed by circulating air during convection heating. These deposits will burn off at oven temperatures of 200 °C and higher, for example, when baking or roasting. Higher temperatures will result in faster burning.

The oven and accessories should be cleaned after each use. Otherwise further baking and roasting will cause the deposits to bake on even harder and cleaning may become difficult and in extreme cases impossible.

Cleaning by hand

Make sure the oven is cool before cleaning

- The catalytic enameled cover casing should be cleaned using a solution of hot water and washing-up liquid applied with a soft nylon brush.
- Do not use abrasive cleaning products, hard brushes, scouring pads or cloths, steel wool, knives or other abrasive materials. Do not use oven spray on catalytic enamel as the chemicals used in oven sprays will damage catalytic enamel and render it ineffective.
- If using oven sprays on the interior oven surfaces, the catalytic cover casing must first be removed from the oven.



Cleaning with high temperatures

Before cleaning the catalytic cover casing with high temperatures, make sure that all interior oven surfaces have been cleaned as described above. Otherwise, the high temperatures can bake deposits onto the interior oven surfaces and make them impossible to remove.

CLEANING AND CARE

If, after manual cleaning, the oven is still heavily soiled, heating it to a high temperature will help remove soiling caused by oil and grease splashes. Note that deposits of spices, syrups and similar substances are not removed by this process. These should be removed by hand with a mild solution of hot water and washing-up liquid applied with a soft brush.

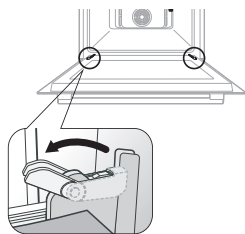
- Remove all accessories from the oven.
- Set the oven to conventional function.
- Set the heat to 250 °C.
- Run the oven for approximately 1 hour. The length of time will depend on the degree of soiling.

It is a good idea to set the finish time for the process using the end time setting, in case you forget to switch the oven off at the end. Any remaining soil will gradually disappear with each subsequent use of the oven at high temperatures.

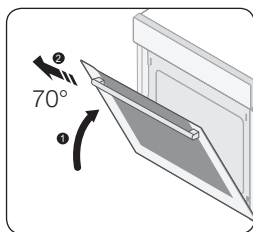
Cleaning the Oven Door

For normal use, the oven door must not be removed but if removal is necessary, for example, for cleaning purposes, follow these instructions. **Caution: The oven door is heavy.**

Door removal



- 1** Open the door and flip open the clips at both hinges completely.



- 2** Close the door by approximately 70°. With both hands, grasp the sides of the oven door at its middle and pull-lift until the hinges can be taken out.

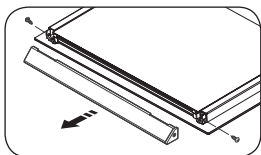
CLEANING AND CARE

Door attaching

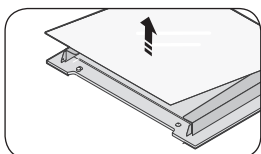
Repeat steps 1 and 2 in reverse order.

Door glass removal

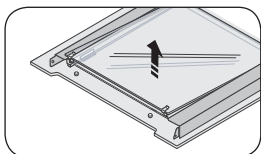
The oven door is equipped with three sheets of glass placed against each other. These sheets can be removed for cleaning.



- 1** Remove the two screws on the left and right sides of the door.



- 2** Detach the covering and remove glass 1 from the door.



- 3** Lift glass 2 and remove the two holder glass rubbers from the top of the sheet. Clean the sheets with warm water or washing-up liquid and polish dry them with a soft clean cloth.

Door glass attaching

Repeat steps 1, 2 and 3 in reverse order.

- When assembling the inner glass 1, put printing to the lower direction.



Attention: The glass may break if you use excessive force especially at the edges of the front sheet.



Warning:

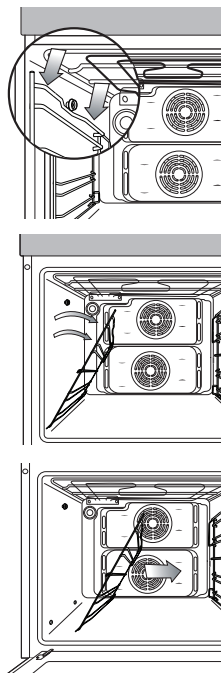
- Whenever the door is separated from the oven, the clips should be flipped open.
- Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the oven door; they can scratch the surface, which may cause the glass to shatter.
- When the door is mounted, removing some of the parts (the door glass or some other part) from the door may result in injury.

CLEANING AND CARE

Cleaning the Side Runners

To clean the interior of the oven, the side runners can be removed.

Detaching the Side Runners



1 Press the central part of the side runner top portion.

2 Rotate the side runner by approximately 45°.

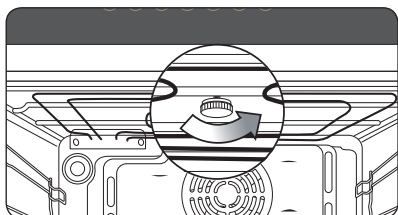
3 Pull the side runner out of the two holes in the bottom and remove the side runner.

Attaching the Side Runners

Repeat steps 1, 2 and 3 in reverse order.

CLEANING AND CARE

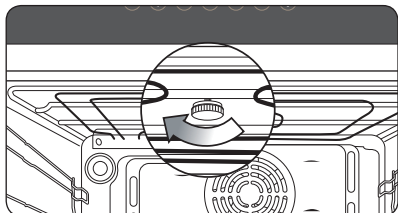
Cleaning the top heater



- 1** Remove the upper nut circular by turning it anti-clockwise while holding the top of the heater.



The front of the top heater inclines downwards.



- 2** When the cleaning has been done, lift the top of the heater back to its original level and turn the nut circular clockwise.

CLEANING AND CARE

Changing the lamp

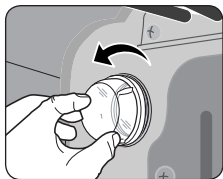
- Danger of electric shock!

Before replacing any of the oven light bulbs, take the following steps:

1. Switch off the oven.
2. Disconnect the oven from the mains.
3. Protect the oven light bulb and the glass cap by laying a cloth on the bottom of the oven compartment.

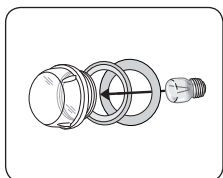
Bulbs can be purchased from the ATAG Customer Service.

Replacing the rear oven lamp and cleaning the glass cap



- 1** Remove the cap by turning anticlockwise and remove the metal ring, the sheet ring and clean the glass cap. If necessary, replace the bulb with a 25 watt, 230 V, 300 °C heat-resistant oven light bulb.

Clean the glass cap, the metal ring and the sheet ring if necessary.



- 2** Fit the metal and the sheet ring to the glass cap.

Place the glass cap where you have removed it in step 1 and turn it clockwise to keep it in place.

TROUBLESHOOTING

If you have problems with your oven, try the solutions suggested below. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

What should I do if the oven doesn't heat up?

Check to see if one of the following actions resolves the issue:

- The oven may not be switched on. Switch the oven on.
- The clock may not be set. Set the clock (see section 'Setting the clock').
- Check to see if the required settings have been applied.
- A household fuse may have blown or a circuit breaker may have tripped. Replace the fuses or reset the circuit. If this happens repeatedly, call an authorised electrician.

What should I do if, even though the oven function and temperature have been set, the oven does not heat up?

There may be problems with the internal electrical connections. Call your local service centre.

What should I do if an error code appears and the oven does not heat up?

There is a fault in the internal electrical circuit connection. Call your local service centre.

What should I do if the time display is blinking?

There was a power failure. Set the clock (see section 'Setting the clock').

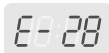
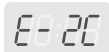
What should I do if the oven light doesn't illuminate?

The oven light is faulty. Replace the oven light bulb (see section 'Changing the lamp').

What should I do if the oven's fan is running without having been set?

Following use, the oven's fan runs until the oven has cooled down. Call your local service centre if the fan continues to run after the oven has cooled down.

ERROR AND SAFETY CODES

Code	General Function
	TEMP SENSOR ERROR
	
	
	
	SAFETY SHUT OFF Oven has continued operating at set temperature for prolonged time. <i>Turn the oven off and remove food. Allow oven to cool down before using again.</i>
	An error of the oven may cause low performance and problems in safety. Stop using the oven immediately.
	
	
	
	

If any of these errors occur, please contact ATAG Customer Service.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	OX6411F/OX6411K/OX6492F
Power Source	230 V ~ 50 Hz
Output Rating	max. 3400 W
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity net.	598 x 595 x 566 mm 440 x 365 x 405 mm
Volume (usable capacity)	65 L
Weight Net Shipping	37/38/37 kg approx 42.5/43.5/42.5 kg approx

ATAG			
Model identification	OX6411F	OX6411K	OX6492F
Energy Efficiency Index per cavity (EEI cavity)	106,1	106,1	106,1
Energy Efficiency Class per cavity	A	A	A
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (EC electric cavity)	0,89	0,89	0,89
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (EC electric cavity)	0,87	0,87	0,87
Number of cavities	1	1	1
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity	Electricity	Electricity
Volume per cavity (V)	65	65	65
Type of oven	Built-in	Built-in	Built-in
Mass of the appliance (M)	37	38	37
(1) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle.			
Data determined according to standard EN 60350-1 and Commission Regulations (EU) No 65/2014 and (EU) No			
Energy saving tips • During cooking, the oven door should remain closed except for turning food over. Do not open the door frequently during cooking to maintain the oven temperature and to save energy. • If cooking time is more than 30 minutes, the oven may be switched off 5-10 minutes before the end of the cooking time to save energy. The residual heat will complete the cooking process. • Plan oven use to avoid turning the oven off between cooking one item and the next to save energy and reduce the time for re-heating the oven. • Wherever possible cook more than one item at a time.			

DISPOSAL OF APPLIANCE AND PACKAGING

The packaging of this appliance is recyclable and may have been made of:

- cardboard
- paper
- polythene foil (PE)
- CFC-free polystyrene (PS hard foam)
- polypropylene tape (PP).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.



The appliance carries the symbol of a crossed-out dustbin to state that segregated processing is compulsory to avoid any negative effects on the environment and public health. This means that at the end of its working life, you must hand it in at a special refuse collection centre run by your local authority or dealer.

Segregated processing enables the recovery of the materials used in the production of this appliance, thus saving considerably in terms of raw materials and energy.



Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.